

# Fra vegan, wine e mindfulness: il programma di Quadra

corporate-quadra-21-c76815d0

Un programma tra bollicine e zen. A offrirlo è Quadra che, in occasione del Festival del Franciacorta, il 17-18 settembre, proporrà un fine settimana “consapevole”, che partirà dalla conoscenza di questo straordinario vino per arrivare alla ricerca di sé stessi. Il motto sarà GREEN WINE, FOOD & MINDFULNESS, un’esperienza nella quale il primo Franciacorta vegano, Quadra Vegan, incontrerà la filosofia dell’*hic et nunc*, attraverso un invito a concentrarsi sul momento che si sta vivendo per rigenerare i processi mentali e ricaricare la propria capacità di prestare attenzione.

Il programma si aprirà nella giornata di sabato con una serie di visite in cantina e degustazioni guidate, (prenotazione obbligatoria, costo 10 € a persona). Cuore della manifestazione sarà tuttavia domenica. Alle ore 11.00 si svolgerà una degustazione imperdibile: una “verticale parallela” con sboccatura à la volée. Protagonisti saranno quattro differenti millesimi, caratterizzati da affinamenti sui lieviti dai 7 ai 10 anni: il Saten e il Quvéé Extra brut, che i partecipanti potranno gustare e confrontare tra loro, apprezzandone differenze fra le annate. A rendere l’esperienza unica sarà la sboccatura al volo, una sciabolata che consente al vino, dopo una lunga permanenza sui di passare direttamente dalla bottiglia ai calici. (La disponibilità per questa degustazione è di 40 posti, è quindi necessaria la prenotazione, costo 40 euro a persona).

Per chi prenderà parte alla degustazione, seguirà, alle ore 13.00, lo SHOW COOKING di RADETIC SINISA, chef di Bianchi Café & Cycles, uno spazio a Milano per chi ama le due ruote che coniuga l’arte della ristorazione con il mondo delle biciclette Bianchi, ospitando anche uno showroom e un’officina. Lo chef preparerà “in diretta” alcune succulente proposte di vegan finger food. In questo caso il connubio tra filosofia green e quotidianità è reso dalla presenza di uno chef croato che ogni giorno esprime l’incontro tra gastronomia e movimento, attraverso una cucina leggera e genuina, e dalla collaborazione con VEGANSET, blog che unisce il mondo vegan con quello dell’hotellerie e della ristorazione, ambiti di lavoro della creatrice, Camilla Verde. L’assaggio delle creazioni dello chef è

riservato ai partecipanti alla degustazione verticale parallela.

A riportare l'attenzione sulla mindfulness ci penserà infine FRANCESCO GRANDIS, autore di "Sulla strada giusta", che parlerà del suo libro e della sua personale ricerca della Felicità. Come si definisce lui stesso, Francesco è un uomo in cammino, e il libro che presenterà è il racconto del suo percorso. A concludere la giornata sarà un APERITHÈ TIME: un aperitivo a base di Franciacorta Green Vegan e Thè verde, in collaborazione con Ferri dal 1905.

Durante l'intera giornata di domenica sarà possibile degustare bevande green quali thè, tisane, infusi e scoprirne i segreti con FERRI DAL 1905 ([www.ferridal1905.com](http://www.ferridal1905.com)) e toccare con mano l'innovativa soluzione di BLOEMBAGZ di Digiplastics, contenitori per erbe officinali e piante ornamentali ([www.digiplastics.co.uk](http://www.digiplastics.co.uk)).

**Quadra-Franciacorta** Il Festival Franciacorta sarà anche un'occasione per visitare l'Agriturismo Quadra, il luogo ideale dove concludere la visita in cantina. Il ristorante occupa il piano terra e la veranda che si affaccia sull'incantevole giardino giapponese. Il locale, completamente rinnovato, è curato da Demis e Adele, che hanno maturato esperienze in diverse cucine gourmet. La loro cucina è l'ideale connubio con i Franciacorta di Quadra che mirano all'eleganza, alla sobrietà, all'esaltazione della materia prima senza fronzoli né interventi invasivi. Una cucina moderna, giovane, di ricerca capace di soddisfare i palati incuriositi tanto dai menù degustazione quanto da proposte tematiche.

In occasione del Festival offrirà un menù vegano in abbinamento al primo vino Franciacorta vegano: il Franciacorta Docg Brut Green Vegan.

per info e prenotazioni per visite guidate e degustazioni: [info@quadrafranciacorta.it](mailto:info@quadrafranciacorta.it) - 030.7157314 - [www.quadrafranciacorta.it](http://www.quadrafranciacorta.it)