

Eventi - *Brescia: Festival di Primavera, Montina apre le porte creando un dialogo tra Franciacorta e Giappone.*

Brescia - 02 mar 2026 (Prima Notizia 24) **In programma il 14 e 15 marzo una full immersion che racconta l'identità del territorio attraverso l'arte, con la mostra "L'Attesa. Il tempo che matura" e la possibilità di entrare in diretto contatto con il mondo del vino affiancato da un percorso gastronomico ispirato alla cucina tradizionale nipponica.**

Con il Festival di Primavera, il 14 e 15 marzo 2026, in Franciacorta, a Monticelli Brusati, Montina apre le porte con un programma che intreccia arte sartoriale giapponese, cultura e gastronomia, creando un dialogo tra Franciacorta e Giappone. Al centro la mostra "L'Attesa. Il tempo che matura", dedicata ai kimono antichi giapponesi e al valore del tempo come elemento condiviso tra cultura e produzione. Si tratta di una tradizione fondata sulla disciplina del gesto, sulla cura del dettaglio e sul rispetto dei tempi naturali. Due giorni di full immersion sull'identità del territorio attraverso l'arte, con la mostra e la possibilità di entrare in diretto contatto con il mondo del vino affiancato da un percorso gastronomico ispirato alla cucina tradizionale nipponica, dove equilibrio, stagionalità e armonia rappresentano principi fondamentali con l'imperdibile pranzo tradizionale "Home Kaiseki", interpretato dalla chef Tomoko. La spettacolare esposizione "L'attesa. il tempo che matura", ospitata nella galleria d'arte contemporanea, offre ai visitatori la possibilità di conoscere da vicino l'affascinate mondo degli antichi kimono giapponesi, simboli di un sapere artigianale. L'idea nasce da un prestigioso progetto di archivio e collezione di oltre 7.000 abiti giapponesi tra kimono, haori e michiyuki, fondato da Matteo Scalvini e Beatrice Menozzi, per recuperare e valorizzare questi antichi abiti storici trasformandoli in un'opera d'arte. La mostra racconta un tempo che non aveva fretta, un tempo dilatato, costruito attraverso la scelta delle fibre, la tessitura, la tintura e l'assemblaggio, processi che richiedono pazienza e consapevolezza. Proprio come il vino che nasce dall'attesa dalla maturazione dell'uva, ai tempi di fermentazione e affinamento. La struttura, la complessità e il carattere del vino sono definiti dal tempo. L'Associazione tra Franciacorta e Giappone si fonda su una profonda affinità culturale prima ancora che commerciale. Il Franciacorta è oggi tra i vini italiani più apprezzati in Giappone, riconosciuto per la precisione produttiva, il rispetto dei tempi di affinamento e l'equilibrio tra tecnica e artigianalità. La mostra si articola in cinque sezioni, concepite come un percorso simbolico che richiama le fasi del processo produttivo del vino. Si parte dalla Coltivazione, rappresentata da kimono caratterizzati da pattern ispirati alla natura, espressione dell'origine e del legame con la terra. Si prosegue con la Fermentazione, dove le composizioni evocano movimento e trasformazione, riflettendo il momento in cui la materia evolve e prende forma. L'Affinamento trova espressione in tonalità profonde e mature, che restituiscono visivamente il tempo della crescita e della

definizione. Segue la sezione dedicata all'Attesa, in cui gli spazi bianchi diventano simbolo di sospensione e silenzio, dimensione necessaria alla maturazione. Il percorso si conclude con la Degustazione, rappresentata da pattern armoniosi ed equilibrati, espressione del compimento e dell'armonia raggiunta. Un percorso visivo che rende tangibile un tempo lungo, silenzioso e stratificato, dove il piacere nasce dalla maturazione e dalla pazienza. Durante il Festival di Primavera, accanto all'esposizione dei kimono, Montina propone un programma di esperienze pensate per valorizzare il legame tra vino, territorio e convivialità, creando un ponte tra Franciacorta e Giappone. Le giornate del 14 e 15 marzo prevedono una visita guidata alla cantina, un percorso alla scoperta delle gallerie storiche e del Metodo Franciacorta, accompagnato dall'accesso alla mostra "L'Attesa". Nel corso della mattinata, i visitatori potranno assistere al suggestivo rituale della vestizione della geisha, un momento che restituisce il valore del gesto, della preparazione e della disciplina, elementi profondamente affini alla cultura del vino. Il pranzo tradizionale "Home Kaiseki", interpretato dalla chef Tomoko, in sinergia con gli chef di Villa Baiana, accompagnerà in un percorso gastronomico composto da una successione di piccole portate bilanciate nei sapori, nelle consistenze e nei colori, pensate per riflettere l'armonia e l'equilibrio della cucina giapponese. Il pranzo sarà accompagnato da un calice di benvenuto di Montina Franciacorta Satèn e includerà una selezione di specialità tradizionali, tra cui tofu con gamberi in salsa dashi, insalata di calamari, sashimi, riso con alghe Hijiki e pollo, fino al dolce Dorayaki. Per chi volesse approfondire la conoscenza dei vini della cantina, potrà farlo in un'area tasting dedicata, con la possibilità di degustare diverse etichette al calice. Il Festival chiuderà domenica sera con una visita guidata serale alle cantine e accesso alla mostra, seguita da una cena degustazione dinamica organizzata in "isole del gusto", dove la cucina giapponese contemporanea dialoga con i Franciacorta. Un DJ set accompagnato dalla voce di Annalisa Singer, trasformeranno la cantina in uno spazio di incontro e condivisione e celebrando l'incontro tra la cultura della Franciacorta e l'estetica giapponese. Il Festival di Primavera diventa così un'occasione per vivere la cantina come luogo di incontro e scoperta, dove arte, vino e cultura dialogano in modo naturale, offrendo un'esperienza che coinvolge tutti i sensi e restituisce il valore del tempo come elemento centrale nella creazione e nella condivisione.

di Paola Pucciatti Lunedì 02 Marzo 2026