

tipicità

LA RASSEGNA

Trote, coregoni e persici: il pesce di lago detta legge

Mangiare è un atto culturale. Il cibo è cultura in tutti i suoi passaggi, dalla produzione al consumo. Promuovere le eccellenze enogastronomiche di un territorio significa quindi promuovere un aspetto significativo della cultura locale. Muove da questa considerazione l'idea che sta alla base della «Rassegna enogastronomica del pesce di lago», ideata dalla Strada dei vini e dei sapori del Garda. L'iniziativa ha preso il via in maggio ed è destinata a caratterizzare l'intera stagione turistica 2014, per concludersi solo a fine ottobre. «Il nostro desiderio - sottolinea la presidente della "Strada" Giovanna Prandini - consiste nel valorizzare i prodotti dell'agricoltura di qualità, nel solco di una tradizione che vuole come protagonisti nelle cucine dei ristoranti della riviera, da Sirmione a Limone, l'olio, il vino ed il pesce. La rassegna è un modo per raccontare le storie dei protagonisti del nostro territorio, che su una barca, nei campi o in cucina incarnano e reinterpretano la storia, il gusto e la passione per questo nostro lago». Ventuno sono i locali che hanno aderito all'iniziativa e che danno vita ad una proposta che offre ai clienti menù di ottima qualità a prezzo fisso (33 euro), comprensivi di una selezione dei vini e oli effettuata dalla Strada dei vini. Decisamente interessanti le proposte, naturalmente tutte incentrate sul pesce di lago: trota lacustre, salmerino, coregone, persico, luccio, tin-

ca, sardine. Sono i pesci più diffusi nelle acque del lago, catturati dai pochi pescatori di professione rimasti sul Benaco che assicurano prodotto fresco. Trovate l'elenco dei ristoranti, con i rispettivi menù, sul sito stradadeivini.it o nelle brochure disponibili negli uffici turistici, che forniscono informazioni utili anche per indirizzi e recapiti dei produttori di vino e olio. Peraltro la rassegna di quest'anno è l'antipasto di un format organizzativo destinato ad ampliarsi, perché l'obiettivo per l'Expo 2015 di Milano (dedicato al tema «Nutrire il pianeta, energia per la vita»), è quello di estendere l'iniziativa anche alla sponda veronese e Trentina mettendo in campo le eccellenze di tutto il Garda.



THE COLLECTION

Trout, whitefish and perch: the Lake fish Law

Eating is a part of culture. Food is culture in all its stages from production to consumption. Promoting the food and wine specialties of an area therefore means promoting a significant aspect of local culture. The idea behind the «food and wine festival of the lakefish» comes from this consideration. The event was inspired by the Strada dei vini (wine route) and the flavours of Garda. The initiative began in May and is expected to be a focal point of the entire 2014 tourist season until the end of October. «Our wish», states the chairman of the «Strada», Giovanna Prandini, «is to promote our quality agricultural products in the wake of a

tradition focusing on oil, wine and fish in the restaurants of the Riviera from Sirmione to Limone». The festival is a way of telling the stories of the most important local dishes that appear in boats, fields or the kitchen and of reinterpreting the story, taste and passion for our lake. There are twenty one places that have signed up to the initiative and that have created a proposal offering clients a top quality fixed price menu (33 euros), including a selection of wines and oils made along the Wine Routes. The proposals are particularly interesting and all are naturally based around lakefish: lake trout, brook trout, whitefish, perch, pike, tench and sardines. These are the most popular fish in the waters of the Lake, captured by the few remaining fishermen on the Benaco to ensure the product's freshness. The list of restaurants with respective menus can be found on the site stradadeivini.it or in the brochures available in the tourist offices which provide useful information also for addresses and contact details of the wine and oil producers. Moreover, this year's festival is the tester of an organizational format intended to expand, as the aim of the Milan 2015 Expo (dedicated to the theme «Feed the planet, energy for life») is that of extending the event also to the Verona and Trentino shore while placing the excellent produce of all of Lake Garda on display.