

# Riscoprendo i sapori del lago

Dal 1° maggio al 31 ottobre si terrà la "Rassegna enogastronomica del pesce di lago", organizzata dall'associazione "Strada dei vini e dei sapori del Garda", in collaborazione con la Provincia di Brescia

## Ascolta il contributo audio



L'intervento di Giovanna Prandini

[Scarica il file audio](#)



Silvia Razzi e Giovanna Prandini

**Garda.** Nata nel solco della tradizione di quanto già fatto in passato dal "Club Pesce di Lago" e da "Garda con Gusto", l'edizione 2014 della Rassegna enogastronomica del pesce di Lago (dal 1 maggio al 31 ottobre 2014) ha come scopo la valorizzazione e la promozione delle eccellenze offerte dal Garda. "Il vino e l'olio (Garda Dop) incontrano la ristorazione del territorio per esaltare il valore della pesca professionale di lago", ha commentato Giovanna Prandini, presidente dell'associazione "Strada dei Vini e dei Sapori del Garda".

A orientare i turisti, una pratica guida con tutte le offerte di 21 ristoranti, con i relativi menù a prezzo convenzionato, 33 euro, rigorosamente a base di pesce, a secondo della stagione: coregone, luccio, persico, sardina, trota e tinca i protagonisti della tavola, accompagnati dagli immancabili vini della Lugana, della

Valtinesi e di San Martino della Battaglia.

"L'amore dell'uomo per la terra è il generatore che trasforma i prodotti genuini in eccellenti creazioni enogastronomiche", ha commentato l'assessore al turismo Silvia Razzi, esponendo la filosofia che muove l'iniziativa. La Rassegna rappresenta un nuovo laboratorio enogastronomico finalizzato al soddisfacimento delle richieste di un turismo motivato, che "risponda attivamente alla chiamata di Expo", in modo da "trasformare l'evento di maggio 2015 in un'irripetibile vetrina per tutto il Garda". Fra gli obiettivi, infatti, dell'associazione presieduta da Giovanna Prandini, l'estensione della Rassegna alle realtà enogastronomiche e non della sponda veneta del Lago.