

# Rassegne Il Garda prepara l'Expo puntando su pesce, olio e vino

La «Strada dei vini e dei sapori» benacensi promuove da ora ad ottobre menù a tema in un gruppo di locali della riviera È la prova generale per i percorsi da proporre ai turisti nel 2015

■ Pesce, vino, olio: come dire il condensato delle eccellenze enogastronomiche del lago di Garda. Le coniuga, con sintesi felicissima, la rassegna enogastronomica del «Pesce di lago» che ha preso il via in questi giorni ma è destinata a caratterizzare l'intera stagione turistica per concludersi solo a fine ottobre, con l'arrivo dell'autunno. L'iniziativa con il sostegno dell'Assessorato provinciale al turismo è stata ideata e realizzata dalla «Strada dei vini e dei sapori del Garda» depositaria del marchio della rassegna del pesce di lago, chiarretto e olio extravergine gardesano.

«È un ritorno che avviene a grande richiesta riunendo la iniziative del club del pesce di lago e quella di Toscolano - sottolinea la presidente della «Strada» Giovanna Prandini - A ragione perché il Garda ha tra i propri talenti la bellezza della natura, il clima mite, il lavoro e l'ospitalità. Il nostro desiderio 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 sfida che ci attende - prosegue la presidente Prandini - per l'appuntamento con Expo 2015 ci impegna a 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 bellissimo lago. E la rassegna di quest'anno è l'antipasto, la prova finale di questo nuovo format organizzativo, perché l'obiettivo per l'Expo 2015 è quello di estendere l'iniziativa anche alla sponda veronese e Trentina mettendo in campo le eccellenze di tutto il Garda per offrirlo agli attesi flussi di turisti di tutto il mondo che saranno nella nostra regione per la manifestazione meneghina».

Intanto quest'anno si parte sulla riviera bresciana del lago. Ventuno sono i ristoranti e gli agriturismi che hanno aderito disseminati nei comuni compresi fra Sirmione e Limone passando per Desenzano, Lonato, Pozzolengo, Bedizzole, Toscolano Maderno, Tignale, Salò, Soiano (qui a fianco l'elenco). La proposta ha il vantaggio di offrire ai clienti menù di ottima qualità a prezzo fisso, stabilito cioè in 33 euro comprensivi di una selezione dei vini e oli effettuata dalla Strada dei vini e dei sapori del Garda.

«E le proposte - prosegue Prandini - sono decisamente interessanti; tutte incentrate, ovvio, sul pesce di lago: la trota lacustre, il

lucio, tinca, sarde. Sono i pesci più diffusi nelle acque del lago, catturati dai pochi pescatori di professione rimasti in attività sul Benaco che assicurano prodotto fresco.

I piatti consultabili nella agile guida alla rassegna sono quelli delle tradizioni della cucina locale. Vanno dagli antipasti con le sarde marinate, al coregone all'acqua pazza, allo sformatino di filetti di persico, al carpaccio di trota marinata per passare ai bigoli con le sarde di lago con capperi e pomodoro, ai tagliolini con pesce di lago, filetti di coregone croccante, carpaccio di trota salomonata, un risotto al cedro mantecato all'extravergine del lago dop con filetti di persico.

E ancora il classico coregone alla brace ma anche, fra i dessert, crostate con crema di agrumi del lago, semifreddo al limone, al cioccolato bianco e olio, salsa al miele gardesano, fino al classico limoncello del Garda. E se i clienti avranno gustato il pranzo potranno anche acquistare i prodotti.

La guida fornisce infatti informazioni utili anche per spostarsi poi nelle cantine della strada dei vini con numeri telefonici, indirizzi e mail dei produttori di vino, olio oltre a quelli degli hotel.

Ennio Moruzzi

## TUTTI I LOCALI COINVOLTI

Strada dei Vini e dei Sapori del Garda

■ Agriturismo LA FELICIANA	Pozzolengo	(030.918228)
■ Agriturismo L'UNICORNO	Bedizzole	(030.674339)
■ Cascina CAPUZZA	S. Martino d. Battaglia	(030.9910279)
■ Hotel NAZIONALE	Desenzano	(030.9141247)
■ KYMA BEACHBAR & FOOD	Toscolano Maderno	(0365.64419)
■ Osteria DEL BOCCONDIVINO	Toscolano Maderno	(0365.642512)
■ Osteria LA MINIERA	Tignale	(0365.760225)
■ Osteria TIRAMISÙ	Salò	(0365.2072425)
■ Ristorante BELVEDERE	Toscolano Maderno	(0365.641210)
■ Ristorante DUE COLOMBE	Desenzano	(030.9143495)
■ Ristorante LIBERTY 2.0	Desenzano	(030.9914952)
■ Ristorante LA SIRENA	Sirmione	(030.9904830)
■ Ristorante LA TANA	Toscolano Maderno	(0365.644286)
■ Ristorante SAN ROCCO	Soiano del lago	(0365.502231)
■ Ristorante e Birreria LA TANA DEL GUFO	Lonato	(030.9919900)
■ Ristorante Pizzeria AL BRACERE	Sirmione	(030.9905561)
■ Ristorante Pizzeria AL FATTORE	Desenzano	(030.9141937)
■ Ristortante Pizzeria LA BUSSOLA	Toscolano Maderno	(0365.541554)
■ Trattoria ALESSI & Ristorante CORTE POZZI	Desenzano	(030.9141980)
■ Trattoria IL FIORE	Desenzano	(030.9103302)
■ Trattoria CASCINA DEL RITROVO	Lonato	(030.9130625)



info gdb

