Lago di Garda, la sponda bresciana prende i turisti per la gola con Valtenesi con Gusto

Debutta venerdì 10 marzo la rassegna **Valtenesi con Gusto**, con la prima delle nove cene in programma fino al 12 maggio 2017 tra i ristoranti della sponda bresciana del lago. Un evento promosso dal Consorzio di Tutela Olio Garda Dop, in collaborazione con Associazione Valtenesi con Gusto, East Lombardy, Comunità del Garda, Lago di Garda Lombardia e Strada dei Vini e dei Sapori del Garda, per far conoscere l'olio gardesano certificato in abbinamento al pesce d'acqua dolce e ai vini dei territori Valtenesi e Lugana.

16864166_1445476078819077_8655076630031689220_nLa Rassegna Valtenesi con Gusto ha in programma un calendario di nove cene nei ristoranti bresciani. In menù ci saranno pesci di queste acque come il coregone, il luccio di lago, il lavarello accompagnati all'olio Garda Dop e ai vini della sponda bresciana del lago. Non mancheranno anche altri prodotti di questi luoghi come i frutti del sottobosco, il tartufo e i formaggi dei caseifici dell'Alto Garda. "Sulle rive del Garda – spiega **Andrea Bertazzi**, Presidente del Consorzio di Tutela Olio Garda DOP – ci sono secoli di storia e tradizione gastronomica. Il nostro impegno è nel certificare e promuovere un olio DOP che è sinonimo di qualità e provenienza per il consumatore. Un olio delicato ed elegante che con la sua leggerezza si abbina perfettamente ai piatti con il pesce di lago". La prima serata è quella di venerdì 10 marzo a La Cascina del Ritrovo di Lonato del del Garda (Brescia) che ospita la Società Agricola Cavaliere che produce olio a Salò. Si prosegue venerdì 17 marzo all'Antica Cascina San Zago di Salò (Bs) con ospite l'olio dell'Azienda Agricola Novello Cavazza di Manerba del Garda; venerdì 24 marzo a Il Lorenzaccio di Brescia con l'olio dell'Azienda Agricola Il Brolo di Polpenazze del Garda (Bs); venerdì 31 marzo al Ristorante Il Giglio di Gardone Riviera (Bs) con l'olio dell'Azienda Agricola Montecroce di Desenzano del Garda; venerdì 7 aprile al Ristorante Le Antiche Rive di Salò con l'olio dell'Azienda Agricola Manestrini di Soiano del Lago (Bs); venerdì 21 aprile al Ristorante Sostaga di Navazzo di Gargnago con l'olio della Cooperativa Agricola di San Felice del Benaco; venerdì 28 aprile al Ristorante Villa Luisa di San Felice del Benaco con l'olio di Paolo Vezzola Olivicoltore di San felice d/B; venerdì 5 maggio all'Osteria dei Poeti con l'olio di Rocca Pietro e Rita di Salò; venerdì 12 maggio all'Osteria La Miniera di Gardola di Tignale (Bs) con l'olio dell'Azienda Agricola Poggioriotto di Bagnolo Mella.Tutte le serate saranno il venerdì sera al costo unificato di 30 euro. Per iscriversi alle serate contattare i

ristoranti.