



Nel Garda Trentino torna il “Festival del Pesce d’Acqua dolce”, tra divertimento e promozione dell’acquacoltura sostenibile

Dal 6 all’8 Ottobre 2023, nei comuni di Arco, Riva del Garda e Torbole, torna l’evento incentrato sulla rivalutazione del pesce d’acqua dolce del territorio. Predisposto un ricco calendario di appuntamenti, tra talk show, contest e degustazioni di piatti preparati da importanti chef

La seconda edizione del **“Festival del pesce d’acqua dolce – Freshwater Fish Week”** torna dal 6 all’8 ottobre, con una tre giorni ricca di iniziative che coinvolgeranno **Arco, Riva del Garda e Torbole**, i tre comuni sulle sponde trentine del Garda che hanno dato il loro patrocinio all’iniziativa.

Festival del pesce d’acqua dolce 2023: obiettivi e programma

La tre giorni gardesana promuove la **riscoperta e la rivalutazione del pesce di acqua dolce** e della relativa cucina, oggi non adeguatamente conosciuta. A tale scopo, saranno proposti al pubblico e agli esperti sia i piatti di grandi tradizioni che quelli popolari del lago di Garda, connotati dal comune denominatore del pesce locale e dell’itticoltura trentina, che spicca per qualità.

Il **programma di appuntamenti** predisposto dal Club dei Sapori APS è frutto della collaborazione tra Garda Trentino SpA, il Vicesindaco di Torbole Sara Balduzzi, gli assessori Dario Ioppi di Arco e Lorenzo Pozzer di Riva del Garda e la Provincia di Trento.



Un momento della conferenza stampa di presentazione dell’evento (Foto © Ufficio stampa).

Inaugurazione il 6 ottobre 2023 ad Arco

La rassegna si aprirà venerdì 6 ottobre ad Arco (TN) con il primo **contest riservato ai giovani allievi di 4 Istituti Alberghieri del Garda** (Riva, Rovereto, Bardolino, Gardone). L’importante

momento formativo ideato da **Giulio Biasion** ha lo scopo promuovere l'attuale itticoltura e la tradizione gardesana per **rivalutare una professione** che merita di essere rilanciata. Il contest metterà a confronto sia il **lavoro della cucina** che del **servizio in tavola**, attraverso lo "storytelling" su quanto viene presentato alla giuria di esperti.

Sempre nel primo giorno, **Palazzo Giuliani di Arco** ospiterà "*Il food cost e i piatti della tradizione ittica gardesana*", un altro momento di formazione con l'[Associazione Ristoratori Fipe](#) riservato a chef e ristoratori, con il **Dott. Roberto Peschiera**, esperto di food e già Ispettore Guida Michelin, e la chef **Orazia Danieli** di Castelletto di Brenzone.

Sempre a Palazzo Giuliani, alle 17.00 si terrà l'inaugurazione ufficiale del Festival, con il convegno di apertura su "*Acquacoltura, biodiversità e criticità del pesce nel Garda*", alla presenza dei tre Assessori dei Comuni Alto Garda, la Presidente della Comunità del Garda oltre ad esperti quali **Leonardo Pontaldi** della Provincia di Trento e **Ivano Confortini** della Regione Veneto.



La località di Arco (Trento).

Gli appuntamenti del 7 ottobre

Tanti gli appuntamenti dedicati al pubblico. Nel pomeriggio di **sabato 7 ottobre**, la sala della Fraglia Vela, sul porto Riva del Garda, ospiterà una masterclass dedicata all'olio extravergine d'oliva dop dell'alto Garda; a seguire, il talk show "*Benessere salute e alimentazione con il pesce di lago*", che vedrà la partecipazione di ospiti illustri come **Evelina Flachi**, dietologa e consulente

di RAI1, il giovane e già affermato chef stellato **Giacomo Sacchetto**, la chef **Orazia Danieli**, lo scrittore **Livio Parisi** e l'enogastronomo **Antonio Scuderi**.

A Torbole la giornata finale

Domenica 8 ottobre, presso l'ex **Colonia Pavese di Torbole** si potranno degustare i piatti succulenti di diversi chef che si cimenteranno sia in ricette tradizionali che più creative. Saranno presenti, tra gli altri, **Andrea Mantovanelli**, già cuoco dell'anno 2015, e il trentino **Marcello Franceschi**, protagonista di "Pesce in piazza", evento di assaggi per il grande pubblico curato dal Consorzio CENTO. Il tutto con la partecipazione dei 14 locali aderenti all'**Associazione Ristoratori Alto Garda e Ledro**, che prepareranno una settimana di menu con piatti di itticoltura d'acqua dolce da proporre ai loro clienti.

Il Festival si chiuderà proprio a Torbole con un talkshow aperto al pubblico, a partire dalle ore 17, sul tema del turismo enogastronomico: "*Nuove opportunità nell'alto Garda Trentino per il rilancio dell'itticoltura, la crescita dell'offerta nella ristorazione e la conoscenza del territorio*".

Interverranno: **Gianni Morandi** (Sindaco di Nago-Torbole), **Sara Balduzzi** (Vicesindaca), **Silvio Rigatti** (Presidente di APT Garda Dolomiti), **Nicoletta Martelletto** (Presidente di Italian Travel Press), **Sandra Paoli** (Presidente Fiavet Trentino Alto-Adige), **Ivo Miorelli** (titolare del ristorante La Terrazza di Torbole) e il pescatore rivano **Alberto Rania**. Modera **Giulio Biasion**, organizzatore del Festival e direttore di testate turistiche.

Data di creazione

21/09/2023

Autore

redazione