

Garda con Gusto: tappa imprescindibile per curiosi gustonauti

scritto da Riccardo Isola | 01/11/2017



Da venerdì 3 a domenica 5 novembre a Riva del Garda, l'immersione nel tipico è quanto mai variegata. Dalla carne salada ai vini, la possibilità di approfondire le tipicità è servita.

Tre giorni, venerdì 3, sabato 4 e domenica 5 novembre per scoprire le caratteristiche di uno dei prodotti simbolo di questo territorio: la **carne salada**. Questo è quanto ci si dovrà aspettare da "**Garda con gusto**", la terza edizione della kermesse enogastronomica a **Riva del Garda (TN)** che apre una finestra sulle produzioni tipiche e territoriali dello specchio di acqua dolce più glamour e saporito d'Italia.

Non solo Lugana, Chiaretto e nemmeno solo trote o lucci ma un **caleidoscopio di sapori, consistenze e tipicità che si presenteranno alla platea di gustonauti e wine lover** attenti e curiosi pronti a conoscere lo sterminato patrimonio offerto da questa intrigante lacrima dolomitica di acqua dolce.

Garda con Gusto 2017, il villaggio del gusto

Fulcro della tre giorni è il villaggio del gusto allestito all'interno del **Palameeting**, le cui casette sono animate dai produttori di carne salada marchio De.Co. Coop Alto Garda e Ledro, Macelleria Bertoldi, Macelleria Cis, Pregis, dalla Troscultura Armanini e dal Panificio e Pasticceria Tecchiolli

per una golosa offerta di dolci.

La formula, a pagamento, prevede la possibilità di effettuare **degustazioni di tre piatti** che hanno come protagonisti eccellenze del territorio: **carne salada, olio extravergine d'oliva del Garda, pesce di lago e dei torrenti trentini, pane e dolci** realizzati con le farine delle zone. Ed ancora non macheranno il **Broccolo di Torbole**, le verdure della Val di Gresta, le susine di Dro e i maroni di Pranzo, Nago, Drena e Campi. Piatti accompagnati dai vini e birre artigianali.

A rendere ancora più unica questa immersione tra le sfumature del gusto, sarà il **mercato gourmet**. Ed ancora show cooking, talk show, incontri saranno gli ingredienti aggiunti per permettere una conoscenza in punta di forchetta dell'Alto Garda e del [Trentino](#).

A Garda con Gusto, all'interno del Palavela, si avrà la possibilità di incontrare anche i mastri dell'**Associazione Birrifici Artigianali Trentini**.

Programma di Garda con Gusto 2017

Venerdì 3 novembre 2017

- 10.00 - 22.00: Degustazioni
- 10.00 - 12.00: *"L'extravergine per te"* (l'olio spiegato ai più piccoli), laboratorio legato al mondo dell'Extravergine prodotto nell'Alto Garda con le scuole primarie, a cura dell'[Accademia dell'olivo e dell'olio](#).
- 12.30: Taglio del nastro e inaugurazione ufficiale dell'edizione 2017 di Garda con Gusto
- 16.30: *"Mamma ti insegno io la sana merenda"*, laboratorio per bambini (€ 8,00 per bambini da 8 a 11 anni).

Sabato 4 novembre 2017

- 10.00 - 22.00: Degustazioni
- 10.00 - 11.00: *"Conoscere il pesce di lago"*, laboratorio per riconoscere, conoscere e apprezzare il pesce di lago
- 11.30 - 13.00: Show cooking con lo **chef Antonio Lamberto Martino**
- 15.00 - 16.00: Show cooking con lo **chef Cristian Bertol**
- 16.30 - 17.30: *"Aperitivo nostrano"*, laboratorio
- 17.30 - 18.30: *"Ti racconto il piatto"*. Come esprimere la qualità di un piatto con la carne: i prodotti del Garda Trentino raccontati, eseguiti e serviti dagli allievi della Scuola Alberghiera di Riva del Garda. Protagonista la carne
- 18.30 - 19.00: *"Come si fa?"*. Aperitivo analcolico presentato dagli allievi della Scuola Alberghiera di Riva del Garda.

Domenica 5 novembre 2017

- 10.00 - 22.00: Degustazioni
- 10.30 - 11.30: *"Impariamo a gestire le intolleranze alimentari nella quotidianità"*. Workshop con Valentina Venanzi (nutrizionista) e Tiziana Colombo (Nonna Paperina, food blogger)
- 12.00 - 13.00: Show cooking con lo **chef Stefano Bertoni**
- 15.00 - 16.00: *"Un'antica moda: la birra"*
- 16.30 - 17.30: *"Ti racconto il piatto"*
- 17.30 - 18.00: *"Come si fa?"*.

Maggiori informazioni su: www.gardatrentino.it