



La Sagra di Enguiso apre il “Mese del Gusto” nel Garda Trentino

Successo del primo appuntamento per scoprire i sapori del territorio tra manifestazioni, degustazioni e menu tematici che valorizzano le eccellenze enogastronomiche: eventi in tutti i weekend di ottobre e novembre

Con il successo riscosso nella giornata di **domenica 17 settembre** dalla **Sagra di Enguiso**, ha preso il via il “**Mese del Gusto**”, un ricco contenitore di eventi, visite guidate, degustazioni, ricette e menu tematici per scoprire le specialità locali del **Garda Trentino, Valle di Ledro, Comano e Valle dei Laghi**.

I piatti tradizionali della Val di Ledro sono stati protagonisti di una festa all’insegna del gusto, tra “**caponec**”, gnocchetti cotti in foglie di vite a base di erbe, pane e formaggio grattugiati, lardo e lucanica, e “**livance**”, dolce di derivazione boema che assomiglia ai pancakes, serviti con zucchero a velo e marmellata.

Tutti i weekend di ottobre e novembre numerosi appuntamenti con i sapori del territorio accoglieranno i visitatori per valorizzare le tipicità e le eccellenze enogastronomiche, molte delle quali riconosciute DOP, De.Co. o Presidio Slow Food.

Il prossimo sarà il **Festival del pesce di acqua dolce**, tra Riva del Garda, Torbole e Nago, **dal 6 all’8 ottobre**: tre giornate di convegni, talk, show cooking e degustazioni per approfondire la riqualificazione della cucina con pesce d’acqua dolce, il turismo gastronomico e l’itticoltura. Durante lo stesso weekend, **il 7 e l’8 ottobre**, a Lasino (Madruzzo) si terrà la **Festa della Zucca e degli Ortaggi invernali**, con una cucina tipica rigorosamente a base appunto di zucca e ortaggi invernali.

Il **14 e il 15 ottobre**, a Drena, sarà il turno di **Maroni in Festa**, per celebrare questo frutto tipico autunnale tra musica, laboratori e show cooking, camminate e ovviamente marroni. Per omaggiare un’altra eccellenza territoriale, **il 28 e 29 ottobre**, la **Festa della Patata del Lomoso** (Comano Terme) sarà l’evento dedicato a degustazioni di piatti a base di patate, visite alla scoperta dei luoghi di conservazione del tubero e osservazione del loro percorso di vita.

Il “Mese del Gusto” proseguirà poi con **Reboro-Territorio & Passione**, il **27 e 28 ottobre** nella Valle dei Laghi, uno degli eventi più significativi per gli **appassionati di vini e distillati**, all’insegna di convegni scientifici, degustazioni guidate, tour nelle cantine e menu dedicati.

Gli ultimi appuntamenti si terranno invece a novembre: **il 4 e il 5** con **Frantoi aperti**, la manifestazione dedicata alla conoscenza dell’**olio extravergine d’oliva** del Garda Trentino, con visite guidate e percorsi sensoriali nei frantoi del territorio, mentre il gran finale sarà con la **Festa della Noce**, a Cavrasto (Bleggio Superiore). **Dal 10 al 12 novembre**, i volti delle antiche case contadine verranno trasformati in piccole botteghe dove degustare la famosa noce del Bleggio in tutte le sue forme. Per scoprire tutti gli eventi del “Mese del Gusto” si invita a visitare il [sito web dedicato](#).

Per tutto il periodo durante i fine settimana **i ristoranti del Garda Trentino** che aderiscono all’iniziativa proporranno **menu tematici** appositamente studiati per esaltare i sapori del territorio, tra questi **Cucina dell’Esodo** con ricette dal gusto boemo rivisitate in chiave trentina, quello dedicato alla **carne salada**, il menu **Patate e Noci** e quello “**Maroni**” e **Vino**.

Al “Mese del Gusto” si affiancano fino al termine di ottobre le **Garda Trentino Experience**, con numerosissime proposte d’ambito culinario, come la degustazione vista lago “**Cosa c’è in cantina?**” in zona Pur (Valle di Ledro) a base di vini biologici, prodotti locali e golose alternative per bambini; l’Experience “**Alambicchi Gourmet**”, a Santa Massenza, per scoprire come nasce la vera



grappa trentina; "**Lungo il Sentiero della noce**" a Rango per passeggiare tra le zone di coltivazione alla tavola, con diversi piatti a base di noce; infine l'Experience "**Non darmi della castagna**" che porta nei castagneti della Valle dei Laghi per cercare i frutti che si nascondono tra i ricci a terra e per finire una gustosa merenda a km 0.

"Sono davvero numerose le eccellenze enogastronomiche del Garda Trentino e l'autunno è il momento migliore per scoprirle e gustarle, sia direttamente dai produttori che in occasione di eventi e sagre. Per questo motivo abbiamo deciso di progettare "Mese del Gusto", una rassegna arricchita anche da menu tematici - in collaborazione con i ristoranti aderenti al progetto Vacanze con Gusto - e Garda Trentino Experience assolutamente uniche, prenotabili attraverso il nostro sito. Ce n'è davvero per tutti!" - ha commentato il Direttore di **Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. Oskar Schwazer**.

Per scoprire tutte le altre esperienze e per prenotare, si invita a visitare la [pagina web dedicata](#).

Riva del Garda (TN), 19 settembre 2023

PER INFORMAZIONI

Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A.

Largo Medaglie d'Oro al Valore Militare, 5 – 38066 Riva del Garda (TN)

DIRETTORE Oskar Schwazer

+39 0464 554 444 - info@gardatrentino.it

CORPORATE COMMUNICATION Daniele Tonelli

Tel: +39 0464 025 427 - M: +39 348 863 2378 - daniele.tonelli@gardatrentino.it

UFFICIO STAMPA GARDA DOLOMITI S.P.A. Vitesse

+39 0461 186 3053 - gardatrentino@vitesseonline.it - www.vitesseonline.it

Follow us:   [gardatrentino](#) [#gardatrentino](#)

partner.gardatrentino.it