

Il "Mese del Gusto" nel Garda Trentino apre nel segno delle verdure bio

Dal 27 settembre al 10 novembre un viaggio nei prodotti del territorio con eventi, visite guidate e menu tematici. La Mostra Mercato della Val di Gresta e le esperienze del Festival del Pesce d'Acqua Dolce le principali novità di quest'anno. Ritorna anche l'appuntamento con Frantoi Aperti

Dopo aver salutato la stagione estiva, l'ambito turistico di **Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A.** è pronto ad accogliere l'autunno dando il via anche quest'anno ad una vera e propria celebrazione dei **sapori locali**. Il **"Mese del Gusto"** è infatti pronto ad incantare tutti gli amanti della buona cucina, **dal 27 settembre al 10 novembre**, con eventi, visite guidate, degustazioni, esperienze e menu tematici volti a scoprire le specialità del **Garda Trentino, Valle di Ledro, Comano, Valle dei Laghi** e, da quest'anno, **Val di Gresta**.

Si parte proprio dall'orto biologico del Trentino con la **Mostra Mercato della Val di Gresta**, che quest'anno per la 54esima edizione, si presenta con una nuova formula "concentrata" in due domeniche - quella del **29 settembre** e del **6 ottobre** - per scoprire la freschezza e la qualità della verdura biologica della zona. In programma, il **Giro dei Volti** (previsto per il 29), visite al Consorzio agricolo per scoprire tutti i segreti della verdura bio grestana, laboratori sensoriali per bambini, speciali menu a tema e una mostra dei trattori d'epoca.

Sabato 5 ottobre sarà il turno della **Fiera di San Francesco a Tiarno di Sotto**, con il suo **"Giro Gastronomico"** che, di tappa in tappa, porterà a scoprire le ricette della tradizione locale, tra cui la **polenta**, con le sue varianti di patate e di grano saraceno. Il **5 e il 6 ottobre** invece nella **Valle dei Laghi**, si celebrerà la cucina a base di zucca con la **Festa della Zucca e degli Ortaggi invernali**.

Durante lo stesso weekend, avrà luogo anche il **Festival del Pesce d'Acqua Dolce** che, **dal 4 al 6 ottobre** a **Riva del Garda, Torbole** ed **Arco**, celebrerà uno dei tesori del territorio. Quest'anno, il festival si rinnova con degustazioni, a pagamento, che coinvolgeranno ristoratori e chef locali, portando in tavola il meglio delle tradizioni culinarie gardesane e tante proposte per utilizzare il pesce d'acqua dolce in cucina, anche abbinandolo ad altri prodotti del territorio.

La prima esperienza del festival sarà **venerdì 4 ottobre** con **"Creek chic"** con un aperitivo gourmet ideato dallo **chef Stefano Rossi** (Lido Palace) (da €15,00); si prosegue poi il sabato con **"Pesce in Piazza"** con lo **chef Marcello Franceschi** che darà vita a un menu con il pescato fresco di giornata di **Alberto Rania** (€20,00) e infine la domenica con **"Fizz&Fish"** con un percorso sensoriale preparato dagli **chef David Cattoi** (Antiche Mura), **Damiano Goldin** (La Terrazza) e **Sebastian Sartorelli** (Hosteria Toblino) (€80,00). Il servizio di sala sarà a cura degli allievi di IV anno del CFP ENAIP Alberghiero e della ristorazione di Riva del Garda.

Sabato 12 e domenica 13 ottobre invece sarà il momento della **Festa del Latte a Fivè** per immergersi nella cultura rurale e nelle tradizioni di Fivè e della Valle di Comano, scoprendo così i segreti della lavorazione del latte e dolci prelibatezze a base di latte fresco.

Ad ottobre verrà anche celebrata la **patata** con la **Festa della patata del Lomaso a Campo Lomaso**, ma anche il **marone** di Drena con **Maroni in Festa** che, nelle giornate **del 19 e 20 ottobre**, ospiterà laboratori e showcooking, camminate e soprattutto buon cibo con gli immancabili marroni.

Spazio poi anche per gli intenditori del buon vino: **dal 24 al 26 ottobre** la **Valle dei Laghi** ospita **Rebbero, Territorio & Passione**, l'appuntamento dedicato al rosso da appassimento trentino. **Giovedì 24** presso **Casa Caveau del Vino Santo** di Padergnone si terrà una cooking class alle **ore 18:00** con i presidi Slow Food dell'Alto Garda (prezzo €25,00), mentre **venerdì 25**

ottobre alle ore **16:30** l'**Azienda Agricola Gino Pedrotti** a Lago terrà la degustazione guidata "Dal Trentino alla Sardegna, un viaggio diVino" (prezzo €30,00) e **alle ore 20:00** presso l'**Azienda Agricola Fratelli Pisoni** a Pergolese si terrà una cena gourmet con lo chef Walter Miori (prezzo € 60,00).

Infine **sabato 26 ottobre dalle 10:00 alle 18:00** si terranno degustazioni nella Valle dei Laghi presso le cantine di Azienda Agricola Pravis, Azienda Garicola Francesco Poli e Maxentia (ticket da €20,00 a €45,00), mentre presso l'**Azienda Agricola Francesco Poli** di Santa Massenza **alle 18:00** si terrà **Grill&Wine**, per gustare pietanze grigliate e vini selezionati (prezzo €20,00), e **alle 20:30** si esibiranno i **Tenores Mamujadinu**, un quartetto sardo che chiuderà la settima edizione dell'evento (prezzo €10,00). Per info e prenotazioni si prega di contattare la mail a info@vinosantotrentino.it o il numero **+39 3493365446**.

Il 2 e il 3 novembre saranno invece dedicati all'oro verde del Garda con **Frantoi Aperti**: un'opportunità imperdibile per scoprire l'**olio extravergine d'oliva del Garda Trentino**, con visite guidate nei frantoi del territorio, degustazioni e percorsi sensoriali.

A chiudere il "Mese del Gusto" ci sarà la **Festa della Noce, dall'8 al 10 novembre** a **Cavrasto**(Bleggio Superiore), dove la noce del Bleggio sarà protagonista in tutte le sue forme, tra degustazioni e ricette tradizionali.

Per tutti i weekend durante il Mese del Gusto, i ristoranti aderenti all'iniziativa (quest'anno più di 20) proporranno dei menu tematici, ognuno dedicato ad una peculiarità della tradizione culinaria locale: **Cucina dell'Esodo** (selezione di ricette dal gusto boemo, rivisitate in chiave ledrense), **Carne Salada, Patate e Noci, Maroni e Vino** e le novità di quest'anno **Pesce d'acqua dolce** ed **Ortaggi di montagna**.

Al "Mese del Gusto" si affiancano anche quest'anno le **Garda Trentino Experience**, con numerosissime proposte che puntano al palato degli appassionati, alcune legate agli eventi, prenotabili online nella [sezione dedicata](#), altre ad attività proposte dai partner produttori.

"Quest'edizione del Mese del Gusto è più saporita che mai: sono davvero orgoglioso dell'alta qualità degli eventi inseriti all'interno della rassegna, nonché del ricco calendario di Garda Trentino Experience e menu tematici in programma, in collaborazione con produttori e ristoranti aderenti al progetto Vacanze con Gusto. Non mi resta che augurare un buon appetito a tutti quelli che vorranno intraprendere un viaggio indimenticabile all'insegna del gusto della nostra terra!" - ha dichiarato il Presidente di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. **Silvio Rigatti**.

Per scoprire tutte le informazioni su eventi, menu ed esperienze si invita a visitare il sito: www.gardatrentino.it/mesedelgusto

Riva del Garda (TN), 25 settembre 2024



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