



Stelle del gusto, il galà enogastronomico del solstizio d'estate

A cena con le eccellenze enogastronomiche del Garda, nell'incantevole cornice del giardino botanico Bagoda a Desenzano del Garda.



Giardino botanico Bagoda a Desenzano del Garda (Foto © Ufficio stampa).

Il **21 giugno a Desenzano del Garda (BS)** un evento esclusivo inaugurerà la stagione de [La Strada dei Vini e dei Sapori del Garda](#). La serata dedicata a **Le Stelle del Gusto** sancisce, infatti, il sodalizio tra cantine, ristoranti, agriturismi, hotel, frantoi, artigiani del buono, istituzioni culturali e comuni della riviera bresciana del Benaco.

A questa prima edizione della kermesse, parteciperanno gli associati dell'organismo di tutela dei sapori del Garda, importanti chef e rinomati ristoratori oltre a vignaioli e produttori di olio del territorio.

Desenzano del Garda: Stelle del gusto, galà del solstizio d'estate

Le Stelle del Gusto – evento su prenotazione e riservato ad un numero limitato di commensali – sarà ospitato nel **Giardino Bagoda**, un'oasi di pace e bellezza alle porte di Desenzano poco distante dal centro storico. Gli ospiti potranno scegliere tra **due menù** elaborati dallo **chef Carlo Bresciani** – Presidente Vicario della Federazione Italiana Cuochi – che offrirà il suo punto di vista attraverso le tradizioni gastronomiche del territorio rivisitate in chiave contemporanea. Tra i piatti proposti la terrina di **coregone** con pomodoro confit, battuto di olive e olio extravergine di oliva in polvere, le chips di polenta del Garda e il bon-bon di cioccolato bianco e basilico.

A far da colonna sonora alla serata, vi sarà l'**intrattenimento musicale del gruppo 'Bourbon Street'**.

Informazioni e prenotazioni

L'**aperitivo a buffet** aprirà alle **ore 20.00** nell'uliveto del parco e successivamente gli ospiti saranno accompagnati da maître e sommelier ai propri tavoli dove potranno **degustare una delle due tipologie di menù**. Tutti i piatti verranno serviti in accompagnamento a vini tipici del territorio, tra cui il Valtènesi Chiaretto, il Lugana e il Riviera del Garda Classico Gropello. L'abbinamento sarà curato nei minimi dettagli dai sommelier di **Filari Dispari**, un nuovo format che punta a valorizzare le eccellenze bresciane ed italiane.

Il voucher di ingresso – al costo di 70 euro – è acquistabile tramite la Strada dei Vini del Garda al numero 334 3006235 oppure consultando il sito **www.stelledelgusto.it**.

Data di creazione

18/06/2018

Autore

pamela-mussio