

TRENTINO

GARDA CON
GUSTO
CARNE SALADA & CO.

3 | 5
NOVEMBRE 2017
PALAMEETING
RIVA DEL GARDA

www.gardatrentino.it/gardacongusto
#gardacongusto

DEGUSTAZIONI
MERCATO GOURMET
INTRATTENIMENTO
SEMINARI

Garda con Gusto: tappa imprescindibile per curiosi gustonauti

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.

TRENTINO

GARDA CON
GUSTO

CARNE SALADA & CO.

3 | 5
NOVEMBRE 2017
PALAMEETING
RIVA DEL GARDA

www.gardatrentino.it/gardacongusto
#gardacongusto

DEGUSTAZIONI
MERCATO GOURMET
INTRATTENIMENTO
SEMINARI

NORTH LAKE
GARDA
TRENTINO ITALY

Garda con Gusto 2017, la locandina dell'evento di Riva del Garda.

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 manderanno il **Broccolo di Torbole**, le verdure della Val di Gresta, le susine di Dro e imaroni 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 (nutrionista) 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

Data di creazione

01/11/2017

Autore

riccardo-isola