

I SEGRETI SVELATI

Durante il soggiorno perché non scoprire alcuni dei segreti della cucina italiana? Partecipiamo a un corso di cucina e mettiamo le mani in pasta. Scopriamo la qualità dei vini Lugana e Valtenesi con una passeggiata guidata fra i vigneti, per arrivare poi in cantina.



Visitiamo un frantoio e divertiamoci con una degustazione di oli, per scoprire le tante sfumature delle cultivar Casaliva, Leccino, Pendolino, Frantoio, Gargnà. In bici, in moto o in auto raggiungiamo produttori, cantine, frantoi, pescatori, mercati.

FNM
la vita in movimento



Prenota la tua
esperienza!



LAGO DI
GARDA
LOMBARDIA

Consorzio Lago di Garda - Lombardia
Corso Zanardelli, 164 - 25083 Gardone Riviera (Bs)
www.gardalombardia.it

**IL GUSTO DEL
GARDA**

Prodotti tipici, ricette,
esperienze

LAGO DI
GARDA
LOMBARDIA



visit brescia



MFT
ITALIA

UN VIAGGIO NEL GUSTO

Da dove cominciare? Dal pesce di lago, proposto secondo tradizione o con moderne ricette. Dall'olio extravergine di oliva, di qualità altissima e capace di esaltare ogni preparazione. Dai formaggi di montagna, piuttosto che dalle minuscole coltivazioni di capperi, zafferano, tartufi. Senza dimenticare il salame, il miele, i limoni e i vini

GRANDI RISTORANTI

Giovani chef hanno portato il Garda fra le eccellenze della cucina italiana. Oltre 15 ristoranti stellati e citati dalle maggiori guide internazionali, distribuiti su 64 km di costa: 1 ogni 5 km. Un felice connubio fra territorio, prodotti e competenza dietro ai fornelli. Al loro fianco, ristoranti e trattorie dove l'ospite incontra la sincerità e il gusto della tradizione gardesana.



GIRA, SCOPRI, ACQUISTA

Incontriamo un produttore di Lugana e di Valtènesi, due vini noti a livello internazionale. Andiamo a Valvestino e Magasa a scoprire il formaggio Tombea e acquistarlo in una malga di montagna.

Scopriamo il Salame DeCo di Pozzolengo o il sorprendente fagiolo della Valvestino, i capperi dell'alto Garda, lo zafferano purissimo, le marmellate, i mieli; come ricordo di una bella vacanza da condividere con gli amici.

