



DAL 10 MARZO AL 12 MAGGIO

**RASSEGNA DEDICATA
ALL'OLIO GARDA DOP**

**VALTENESI CON
GUSTO 2017**



È con soddisfazione che presentiamo la XII edizione di „Valtènesi con Gusto“, rassegna gastronomica che da vari anni cerca di supportare il lavoro e l’impegno dei migliori olivicoltori che producono l’olio Garda DOP nel pieno rispetto del disciplinare di produzione e della normativa delle DOP.

Anche l’edizione 2017 si contraddistingue per la presenza di chef e ristoratori di provata capacità e particolarmente sensibili alle caratteristiche del territorio gardesano che dà loro l’ispirazione per coniugare le peculiarità del principe della agricoltura benacense con gli altri prodotti dei nostri poderi, del pescato delle acque che lambiscono le splendide località così amate da tutti gli ospiti che qui giungono da ogni dove, come pure i regali che le nostre montagne ci danno con i frutti del sottobosco, il tartufo e i formaggi dei caseifici dell’alto Garda.

Tutto questo spinge e facilita gli operatori locali ad attuare con naturalezza la filosofia del km. zero, disponendo di tanti e tali stimoli che spingono a valorizzare spontaneamente l’ambiente circostante, facendo proprie le pregevoli produzioni del territorio gardesano, a partire dall’olio Garda DOP, naturalmente. Il ringraziamento particolare va al Consorzio di Tutela Garda DOP, che non manca mai nel sostegno della rassegna, come pure ai ristoratori, partecipi convinti della manifestazione.

Il benvenuto a tutti gli ospiti che avranno una nuova splendida opportunità di conoscere il nostro Olio Garda DOP sapientemente valorizzato.



IL RACCONTO DI UN TERRITORIO

Nella zona del Lago di Garda l'olivicoltura risale al Medioevo. Anche grandi nomi della letteratura come Catullo, Goethe e D'Annunzio testimoniano l'importante presenza della pianta d'ulivo sul territorio.

In queste terre l'olio di oliva è parte della storia e della vita della gente. Si ritrova da sempre nella cucina ed è fonte d'importanti attività economiche legate alla sua produzione e commercializzazione.

Il clima favorevole e mite del lago e la presenza delle montagne rendono il territorio del Garda ideale per la coltivazione dell'ulivo. Le province che danno denominazione all'olio sono quelle di Brescia (Garda Bresciano D.O.P.), Verona e Mantova (Garda Orientale D.O.P.), Trento (Garda Trentino D.O.P.) Le cultivar più diffuse in questo microclima mediterraneo sono Casaliva, Frantoio e Leccino.

THE TALE OF A TERRITORY

In the Lake Garda area, olive growing dates back to the Middle Ages. Even the works of great literary figures like Catullus, Goethe and D'Annunzio bore witness to the widespread presence of olive trees in the territory. In these lands, olive oil is part of the life and history of the people. It has always been used in cooking, and its production and marketing is a fundamental element of local economic activity.

The mild lake climate and the mountains to the north make the Garda territory ideal for olive growing. The provinces involved in olive oil production are Brescia (Garda Bresciano PDO), Verona and Mantua (Garda Orientale PDO) and Trento (Garda Trentino PDO).

The most common cultivars in this Mediterranean microclimate are Casaliva, Frantoio and Leccino.

www.oliogardadop.it



LA CERTIFICAZIONE A GARANZIA E TUTELA DEL CONSUMATORE

Nel 1997 l'olio extra vergine di oliva Garda ha ottenuto dall'Unione Europea il riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta, oggi difesa e valorizzata dall'azione del Consorzio di Tutela che garantisce la provenienza e la qualità dell'olio, nel rispetto di un disciplinare di produzione. Il consorzio riunisce gli olivicoltori, i molitori e i confezionatori che operano all'interno della zona di produzione Garda D.O.P. e li supporta nella loro attività dal punto di vista tecnico e promozionale.

Solo l'olio Garda D.O.P. possiede le caratteristiche di tipicità garantita. La dicitura "Garda D.O.P." può essere inserita in etichetta dai soli produttori della filiera che hanno rispettato il disciplinare di produzione e il relativo piano dei controlli. Sulla bottiglia è apposto il contrassegno numerato, che permette di ripercorrere la storia e l'origine del prodotto e che certifica la qualità e la tipicità dell'olio.

CERTIFICATION: A GUARANTEE OF CONSUMER PROTECTION

In 1997 Garda extra virgin olive oil obtained the European Union recognition of Protected Designation of Origin, and today it is protected and promoted by the Protection Consortium, which guarantees the provenance and quality of the oil, in compliance with its production specification. The Consortium supports its members - olive growers, millers and packagers working in the Garda PDO production area - with both technical and marketing and promotion services.

Only Garda PDO oil has guaranteed typical characteristics. The words "Garda PDO" can only be used on labels by producers in the supply chain who comply with the production specification and the control plans. The bottles are numbered and marked to ensure the traceability of the product's history and origins, certifying the quality and typical characteristics of the oil.

UN OLIO DAL CUORE BUONO

L'extra vergine di oliva Garda D.O.P. si riconosce per il sapore naturalmente delicato e la sua eleganza. È ricercato e apprezzato dai consumatori per l'armonia delle sue note organolettiche e per gli aromi meno intensi e più equilibrati di quelli di altri oli.

I profumi fruttati, di erba fresca ed erbe aromatiche si uniscono a note di amaro e piccante in equilibrio e a un leggero e tipico retrogusto di mandorla che lo rende unico. Un olio ricco anche di proprietà nutrizionali e salutistiche, grazie alla presenza di vitamina E, acido oleico e composti biofenolici.

In cucina è versatile, buono sia a crudo che in cottura. Con la sua leggerezza si abbina a molti piatti e ricette a base di pesce di lago, ma anche a carni, carpacci di carne e di pesce, carne salada, pinzimoni, verdure cotte e crude, salse, bruschette e a formaggi magri o stracchino. Eccellente per preparare dolci, abbinato al cioccolato, per sorbetti e gelato.

AN OIL WITH A GOOD HEART

Garda PDO extra virgin olive oil is recognised for its naturally delicate flavour and its elegance. It is sought out and loved by consumers for the harmony of its organoleptic characteristics and its less intense and more balanced aromas compared to other oils.

The fruity bouquets of fresh grass and herbs blend with a harmonious balance of bitter and spicy and a light, typical after-taste of almonds, making it unique.

An oil rich in nutritional and health properties, with vitamin E, oleic acid and biophenol compounds.

A versatile oil in the kitchen, whether used crude or in cooked dishes. Its lightness blends well with many lake fish dishes and recipes, as well as meats, fish and meat carpaccio, carne salada, crudités, cooked and raw vegetables, sauces, bruschetta, lean cheeses and stracchino. Excellent for preparing desserts, blended with chocolate, or with sorbets and ice cream.



RASSEGNA VALTENESI CON GUSTO 2017

MANGIA GARDA AMA

"Sulle rive del Garda, secoli di storia e tradizione danno vita ad un prezioso nettare per la cucina: l'olio extra vergine di oliva Garda Dop. Un filo d'oro che dona eleganza e armonia a ogni piatto e trasforma ogni momento di gusto in una vera storia d'amore"



10 MARZO
2017



IL CAVALIERE

OLIO:

SOCIETÀ AGRICOLA

IL CAVALIERE

Via M.E. Bossi, 10 - 25087 Salò (BS)

cell. 3484711077

www.ilcavaliere.bio

LA CASCINA DEL RITROVO

Via San Tomaso, 7 - Lonato del Garda - Bs

Tel. 030 9130625

MENÙ € 30

Antipasti:

Carpaccio di carne salata condito con Olio Garda Dop e scaglie di grana
Funghetti grigliati finiti con Olio Garda Dop e prezzemolo
Zucchine trifolate con Olio Garda Dop

Primi piatti:

Scialatelle con Olio Garda Dop aglio e peperoncino
Risotto con Olio Garda Dop e rosmarino

Secondi piatti:

Manzo all'Olio Garda Dop contornato di polenta e patate al forno

Dessert:

Sorbetto
Dolce

Acqua, Caffè

VINI:

AVEROLDI

Via Cantrina, 1 - 25081 Mocasina di Calvagese

Telefax +39 030.674451

Azienda Agricola
Averoldi



17 MARZO
2017

ANTICA CASCINA SAN ZAGO

Via dei Colli, 54 - Salò - Bs
Tel. 0365 42754



OLIO:

**AZIENDA AGRICOLA
NOVELLO CAVAZZA**
Via del Melograno, 35
25080 Manerba del Garda - Brescia
Tel. 0365.551012
www.oliocavazza.it

MENÙ € 30

Antipasti:

Crema di Cavolfiore con stoccafisso e verdure di stagione

Primi piatti:

Cannellone ripieno di patate all'Olio Garda Dop e polpo all'amatriciana

Secondi piatti:

Rollè di Coniglio cotto in olio con granita di Peperoni

Dessert:

Piccola bignolata con crema di limone e polvere di olio

Acqua, Caffè

VINI:

ZULIANI
Via Tito Speri, 28 - Padenghe sul Garda (BS)
Tel. 030 9907026



24 MARZO
2017

IL LORENZACCIO

Via Cipro, 78, - 25124 Brescia
Tel. 030 220457



OLIO:

**AZIENDA AGRICOLA
IL BROLO**
Piazza Bortolotti, 5
25080 Polpenazze del Garda - Brescia
Tel. 0365.675118
www.il-brolo.it

MENÙ € 30

Antipasti:

Ricottino di cavolfiore biologico con vellutata al gorgonzola, miele e Olio Garda Dop

Primi piatti:

Tortello al Bagòss con burro profumato al timo

Secondi piatti:

Millefoglie di patate e luccio mantecato all'Olio Garda Dop

Dessert:

Mousse di fragole e chicchi di cioccolato fondente

Acqua, Caffè

VINI:

GAINE
Via Le Gaine, 13 - 25081 Bedizzole
Telefax 030.674038





31 MARZO
2017



MONTECROCE

OLIO:

**AZIENDA AGRICOLA
FRANTOIO MONTECROCE**

Viale Andreis, 84 - 25015 Desenzano d/g (BS)
Tel. e Fax 030.9911504
info@frantoiomontecroce.it
www.frantoiomontecroce.it

IL GIGLIO

Via G. B. Cipani, 69 - 25083 Gardone Riviera
Telefax 0365.541417

MENÙ € 30

Antipasti:

Crudite' di scampetti del mediterraneo
Tartare di ricciola zenzero e lime e Olio Garda D.O.P

Primi piatti:

Fettuccine al riccio di mare

Secondi piatti:

Filetto di Spigola al naturale con germogli di porro e bietole
e perline di Fragola e frutto della passione

Dessert:

Semifreddo all amaretto

Acqua, Caffè

VINI:

FRANZOSI

Via XXV Aprile, 6 - Puegnago sul Garda (BS)
Tel. 0365 651380



Azienda Agricola e Cantina
FRANZOSI



7 APRILE
2017



Azienda Agricola
MANESTRINI

OLIO:

**AZIENDA AGRICOLA
MANESTRINI**

Via P. Avanzi, 7 - Località S. Rocco
25080 Soiano del Lago (BS) Italy
Tel. 0365.502231
info@manestrini.it
www.manestrini.it

LE ANTICHE RIVE

Via Pietro da Salò, 78 - 25087 Salò (Bs)
Tel. 329 3368403

MENÙ € 30

Antipasti:

Entrée di Benvenuto
Gran Bresaola di Toro
Selezione salumi "Artigiani del Gusto" con Olio Garda DOP
Formaggi - gli "Speciali Beppino Occelli"
in abbinamento confetture del Garda

Primi piatti:

L'Originale Tortello Amaro di Castel Goffredo ripieno all'erba amara di San
Pietro con paglia di porro fritto e Olio Garda DOP

Secondi piatti:

Pancia di maialino in crema di Verzin morbido "Occelli"
delicata di peperoni rossi e croccante di Castelmagno "Occelli"

Dessert:

Dessert "Le antiche Rive"
Panna cotta "non cotta" sfumata al rosmarino

Acqua, Caffè

VINI:

MONTECICOGNA

Via delle Vigne, 6 - Moniga del Garda (BS)
Tel. 0365 503200



AZIENDA AGRICOLA
MONTE CICOGNA



21 APRILE
2017

RISTORANTE SOSTAGA

Via Sostaga, 19 - 25084 Navazzo di Gargnano (BS)
tel 0365 791218



OLIO:

**COOPERATIVA AGRICOLA
SAN FELICE DEL BENACO**
Via delle Gere, 2 - San Felice D/B (BS) Italy
Tel. e Fax 0365.62341
info@oliofelice.com
www.oliofelice.com

MENÙ € 30

Antipasti:

La tartare di trota con le sue uova condita all'Olio Garda Dop con crudité di asparagi verdi

Primi piatti:

I Maltagliati all'aglio "Orsino" in salsa di noci e bocconcini di salmerino

Secondi piatti:

Il luccio del Garda cotto a bassa temperatura in insalata di peperoni verdi arrostiti e capperi

Dessert:

Parfait al limoncello con meringhette e tartare di fragole

Acqua, Caffè

VINI:

LA TORRE
Via Torre 3 Mocasina - Calvagese d. Riviera (BS)
Tel. 030 601034

Azienda Agricola
LA TORRE®



28 APRILE
2017



OLIO:

PAOLO VEZZOLA OLIVICOLTORE
Via S. Fermo, 4 - San Felice D/B
Lago di Garda (BS) Italy

Per Acquisti: Cia Campagnola, 52D
25080 Manerba del Garda
Tel 0365.555017

VILLA LUISA

Via Palazzo, 1 - 25010 San Felice del Benaco (Bs)
Tel. 0365 62185

MENÙ € 30

Antipasti:

Spuma di luccio mantecato all'Olio Garda Dop con chips di polenta e trilogia di salse

Primi piatti:

Tagliolini all'uovo con ragu di coregone e brunoise di verdure

Secondi piatti:

Salmerino scottato su cipolla di Tropea all'agro e coulis al pomodoro e olive taggiasche

Dessert:

Scrigno di pasta fillo alle mandorle e mele su salsa al mango

Acqua, Caffè

VINI:

AVANZI
Via Trevisago, 19 - Manerba del Garda (BS)
Tel. 0365 551013



Avanzi



OLIO:

ROCCA PIETRO E RITA S.S.
Via S. Caterina, 3 - 25087 Salò (BS) Italy
Tel. e Fax 0365.41646
aziendaagricolarocca@cheapnet.it
P.IVA/C.F. 01754420980

OSTERIA DEI POETI

Vicolo del Poggio 3 - 25080 Manerba del Garda (Bs)
Tel. 0365 551775

MENÙ € 30

Antipasti:

Sformato di zucca su Crema di Parmigiano Balsamico

Primi piatti:

Risotto Carnaroli allo Zafferano con burro di Nocciola di Rana Pescatrice e scorzette di limone

Secondi piatti:

Tagliata di tonno con Salsa di Vitello e maionese alle acciughe con olio Garda Dop al profumo di capperi del garda

Dessert:

Tortino di cioccolato con Cuore fondente

Acqua, Caffè

VINI:

LA GUARDA

Via Zanardelli - 25080 Muscoline Castrezzone (Bs)
Tel. e Fax 0365 372948



POGGIORIOTTO
Oliveto in Cunetione di Salò



OLIO:

AZIENDA AGRICOLA POGGIORIOTTO

Sede Operativa: Cunetione di Salò (Bs)
Sede Fiscale: Via Gramsci, 1 - Bagnolo Mella (Bs)
Tel. 3388457999
www.poggioriotto.it

OSTERIA LA MINIERA

Via Chiesa, 9/a - Gardola di Tignale (Bs)
Tel. 0365 760225

MENÙ € 30

Antipasti:

Filetti Persico in cottura Olio Garda Dop su risotto croccante al polline di monte

Primi piatti:

“Brö Brüsa” con gnocchi di pane alle erbe
Tagliolini Bio con porri stufati, limone e “Garda Stagionato” in foglie

Secondi piatti:

Guancine di vitello cotte a bassa temperatura con verdure croccanti e pasticcio di patate

Dessert:

Gelatina al cioccolato fondente alle arance amare e gelato al fior di latte di bruna alpina di Tremosine.

Acqua, Caffè

VINI:

IL ROCCOLO

Via Zanardelli, 49 - Polpenazze del Garda (BS)
Tel. 0365 674163





Consorzio di Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva Garda D.O.P.

Via Vittorio Veneto, 1 - 37010 Cavaion Veronese (Verona) - ITALY

Tel e Fax +39 045 72.35.864 - info@oliogardadop.it

www.oliogardadop.it

Sede Periferica presso Ex Monte di Pietà - 25010 San Felice del Benaco

Elenco dei produttori associati al Consorzio di tutela all'indirizzo www.oliogardadop.it
Dove trovare l'olio Garda DOP www.oliogardadop.it