



Comunicato stampa del 6 marzo 2017

**OLIO GARDA DOP E PESCE DI LAGO:
AL VIA VALTENESI CON GUSTO**

Il Consorzio Olio Garda Dop propone un programma di 9 cene per far conoscere l'Olio del Garda nei ristoranti bresciani del lago. Dal 10 marzo al 12 maggio 2017

Venerdì 10 marzo ha inizio la rassegna *Valtènesi con Gusto*. La prima di nove cene in programma fino al 12 maggio 2017 tra i ristoranti della sponda bresciana del lago. Un evento promosso dal **Consorzio di Tutela Olio Garda Dop**, in collaborazione con Associazione Valtènesi con Gusto, East Lombardy, Comunità del Garda, Lago di Garda Lombardia e Strada dei Vini e dei Sapori del Garda, per far conoscere l'olio gardesano certificato in abbinamento al pesce d'acqua dolce e ai vini dei territori Valtènesi e Lugana.

La Rassegna **Valtènesi con Gusto** ha in programma un calendario di **nove cene** nei ristoranti bresciani. In menù ci saranno pesci di queste acque come il coregone, il luccio di lago, il lavarello accompagnati all'olio Garda Dop e ai vini della sponda bresciana del lago. Non mancheranno anche altri prodotti di questi luoghi come i frutti del sottobosco, il tartufo e i formaggi dei caseifici dell'Alto Garda. “Sulle rive del Garda – spiega **Andrea Bertazzi**, Presidente del Consorzio di Tutela Olio Garda DOP – ci sono secoli di storia e tradizione gastronomica. Il nostro impegno è nel certificare e promuovere un olio DOP che è sinonimo di qualità e provenienza per il consumatore. Un olio delicato ed elegante che con la sua leggerezza si abbina perfettamente ai piatti con il pesce di lago”. La prima serata è quella di **venerdì 10 marzo** a La Cascina del Ritrovo di Lonato del del Garda (Brescia) che ospita la Società Agricola Cavaliere che produce olio a Salò. Si prosegue **venerdì 17 marzo** all'Antica Cascina San Zago di Salò (Bs) con ospite l'olio dell'Azienda Agricola Novello Cavazza di Manerba del Garda; **venerdì 24 marzo** a Il Lorenzaccio di Brescia con l'olio dell'Azienda Agricola Il Brolo di Polpenazze del Garda (Bs); **venerdì 31 marzo** al Ristorante Il Giglio di Gardone Riviera (Bs) con l'olio

dell'Azienda Agricola Montecroce di Desenzano del Garda; **venerdì 7 aprile** al Ristorante Le Antiche Rive di Salò con l'olio dell'Azienda Agricola Manestrini di Soiano del Lago (Bs); **venerdì 21 aprile** al Ristorante Sostaga di Navazzo di Gargnago con l'olio della Cooperativa Agricola di San Felice del Benaco; venerdì 28 aprile al Ristorante Villa Luisa di San Felice del Benaco con l'olio di Paolo Vezzola Olivicoltore di San felice d/B; venerdì 5 maggio all'Osteria dei Poeti con l'olio di Rocca Pietro e Rita di Salò; venerdì 12 maggio all'Osteria La Miniera di Gardola di Tignale (Bs) con l'olio dell'Azienda Agricola Poggioriotto di Bagnolo Mella.

La Rassegna **Valtinesi con Gusto** è in programma dal 10 marzo al 12 maggio 2017. Tutte le serate saranno il venerdì sera al costo unificato di 30 €. Per iscriversi alle serate contattare i ristoranti. Informazioni: www.oliogardadop.it

press info:

Michele Bertuzzo
michele@studiocru.it
347 9698760

Claudia Zigliotto
claudia@studiocru.com
324 6199999