STRADA VINO e SAPORI TRENTINO

Testata: Trentino
Data: 10 ottobre 2016

Lo chef Simone Rugiati sarà tra i protagonisti al Palameeting di Riva

DA OGGI I MENÙ DEDICATI AL TERRITORIO

I ristoranti della Busa in rete per il "Gusto dell'autunno"

RIVA

Prende il via oggi, e durerà fino al 23 ottobre, la rassegna "Il Gusto dell'Autunno" che vuole mettere in risalto le bontà gastronomiche del Garda Trentino. Gli chef dei ristoranti che aderiscono all'iniziativa (l'elenco è bello lungo: Al Forte Alto, Acetaia del Balsamico, Villetta Annessa, La Dolce Vita, Ristorante Aqua, Boccon d'Oro, BellaVita, Nuovo 900, La Cascina, Alla Lega, Alfio, Hotel Olivo, Antica Croce, Il Ritratto) daranno vita a dei menu che prevedono piatti della tradizione e anche rivisitazioni in chiave creativa di cibi tipici.

Eccellenze del territorio come la carne salada, primo prodotto locale a fregiarsi del marchio De.Co, o l'olio extravergine d'oliva diventano il riferimento di questi menu tematici e a loro volta vengono esaltati dall'utilizzo dei prodotti stagionali come i marroni, la zucca, i frutti di bosco, il tartufo nero del Baldo, le mele trentine, i formaggi di malga, tutto accompagnato dai preziosi vini dell'ambito, Nosiola e Teroldego. I menu di "Ottobre d'Oro", proposti in collaborazione con la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, sono disponibili a pranzo e cena (in alcune strutture solo a cena) e comprendono coperto, pietanze e bevande elencate, a prezzo prestabilito.

«Passa anche attraverso queste proposte speciali – spiega Garda Trentino spa, l'ex Ingarda – la scoperta delle risorse "naturali" e delle radici culturali del territorio, così ben rappresentate dall'ospitalità e dalla qualità dei servizi».

» Al Palameeting andrà in scena la seconda edizione della festa dedicata ai sapori locali: laboratori, showcooking ed ospiti vip come lo chef Simone Rugiati

Il mese dedicato alle eccellenze gastronomiche serve anche come introduzione alla seconda edizione del "Garda con Gusto" in programma dal 4 al 6 novembre al Palameeting di Riva dove andrà in scena una tre giorni di festa dedicata ai sapori e ai colori dell'enogastronomia locale. Il programma della manifestazione si preannuncia bello nutrito: in agenda ci sono laboratori tematici, showcooking, food market, raffinate degustazioni nel villaggio del gusto e ospiti d'eccezione come lo chef Simone Rugiati, per un appuntamento molto atteso che si qualifica come vera e propria esperienza culturale e sensoriale.