



Comunicato Stampa

Il Garda Trentino ci ha preso gusto: buon appetito a tutti!

Partenza lanciata per Garda con Gusto al PalaVela, tra le creazioni dei grandi chef e le proposte sempre più convincenti dei ristoratori locali. Benedetti: "Questo evento ha fatto decollare la nostra proposta enogastronomica". Alfio Ghezzi esalta il ritorno del carpione

Garda con Gusto è uno scrigno pieno di sorprese, ogni anno di più, e dalla sua nascita ne sono passati cinque. Se ne rendono ben conto i molti che hanno affollato il **PalaVela di Riva del Garda** nella prima delle tre giornate (**1-3 Novembre 2019**) enogastronomiche di questo appuntamento per veri gourmet. Dietro al successo di una destinazione turistica così poliedrica e affascinosa non può mancare una proposta enogastronomica di livello: il **Garda Trentino** lo ha compreso e sta lavorando intensamente per alzare sensibilmente lo standard. "Questo evento è la dimostrazione che l'obbiettivo è stato centrato", il primo commento del Presidente di **Garda Trentino S.p.A., Marco Benedetti**.

Non è casuale che la giornata inaugurale di Garda con Gusto sia stata illuminata da chef trentini come il rinomato **Alfio Ghezzi** (che ha appena avviato un'ennesima sfida imprenditoriale all'interno del **MART** - Museo d'Arte Moderna a Rovereto), come **Peter Brunel** (che nella vicina Arco ha di recente aperto il suo nuovo ristorante) o l'emergente **Matteo Delvai** che ad appena 19 anni già vanta il titolo (conquistato sul campo) di miglior giovane cuoco d'Italia. "Un onore poter cucinare a Garda con Gusto, al fianco di chef così prestigiosi", ha sottolineato l'enfant prodige, visibilmente emozionato.

Il Trentino ha grandi chef che sulla sponda nord del Lago di Garda trovano materie prime di indiscussa eccellenza, un mix che produce piatti memorabili e sapori intensi come quelli degustati ieri: **carne salada, olio extra vergine, broccolo di Torbole, pesce di lago** sono prelibatezze uniche. Quest'anno si è aggiunto il **carpione**, una specie di pesce di lago esclusiva del Garda, della quale un progetto di tutela e salvaguardia (ne è vietata la pesca) parallelo al suo allevamento ha scongiurato l'estinzione, così da poterlo ritrovare protagonista di prelibati piatti come quello predisposto da Ghezzi nel suo show cooking. "Il carpione è una materia prima straordinaria, una delle tante che il Garda Trentino può offrire, e che un evento come questo valorizza creando un'occasione d'incontro tra produttori, ristoratori e pubblico finale", ha commentato Ghezzi.

Dopo l'Aperitivo di Gusto firmato da **Peter Brunel**, la prima serata di Garda Con Gusto propone invece lo Show Cooking di **Josef Steffner**, Chef Austriaco del **Ristorante Mesnerhaus** di Mauterndorf e rappresentante dei **Giovani Ristoratori d'Europa (JRE)**.

La sorpresa più piacevole di Garda con Gusto, al di là della maestria delle stelle, viene tuttavia dai **Salotti del Gusto**, che servono al pubblico menù davvero pregevoli e di grande creatività: l'ulteriore innalzamento dell'offerta prodotta dai ristoratori locali è la migliore dimostrazione di come il Garda Trentino finalmente possa fare del filone enogastronomico un altro asset della sua offerta turistica. Molto apprezzata anche la proposta della **Caffetteria Italiana**, arricchita dagli squisiti prodotti fornari del **Panificio Moderno** di Isera e dalle selezionate miscele di caffè **Omkafè**.

Garda con Gusto prosegue domani e domenica con ulteriori proposte ad arricchire le giornate di massimo afflusso ed altri nomi di grande richiamo come la vincitrice di **Masterchef 2019 Valeria Raciti**, lo chef delle celebrità **Filippo Sinisgalli** e per finire domenica le due stelle Michelin di **Gennaro Esposito**, tutti introdotti da **Eleonora Cozzella**, la critica gastronomica italiana più conosciuta e apprezzata a livello internazionale, perfetta padrona di casa di Garda con Gusto. *“Evento bellissimo – ha detto – quando vivo giornate così mi convinco una volta di più di fare un mestiere niente male”*.

IL PROGRAMMA DI GARDA CON GUSTO – GOURMET EXPERIENCE

(<https://www.gardacongusto.it/programma/>)

Sabato 2 Novembre

13.15 Show Cooking con Valeria Raciti

17.30 Show Cooking Aperitivo di Gusto con Sebastian Sartorelli

20.00 Show Cooking con Filippo Sinisgalli

Domenica 3 Novembre

14.00 Show Cooking di Gennaro Esposito

16.00 Show Cooking Aperitivo di Gusto con Danilo D'Ambra

Da non perdere gli appuntamenti quotidiani con la **Colazione all'Italiana**, i **Salotti del Gusto** e il **Gusto Shop**.

COME PARTECIPARE

Ogni giorno presso le casse dell'evento al PalaVela di Riva del Garda, a partire dalle ore 10.30, è possibile acquistare l'accesso giornaliero all'evento con la **“Garda con Gusto Card”** (1 ingresso, 1 antipasto con 1 bollicine di Ferrari Maximum Blanc des Blancs, Trentodoc o un'alternativa analcolica, oppure 1 Aperitivo di Gusto: piccole proposte food con 1 drink, 1 bottiglietta d'acqua Surgiva, la possibilità di assistere agli Show Cooking dal maxischermo) e prenotare gli **Show Cooking** di **Valeria Raciti**, **Filippo Sinisgalli** e **Gennaro Esposito**.

Riva del Garda (TN), 1° Novembre 2019

Per informazioni:

Garda Trentino SpA Azienda per il Turismo

Direttore: Roberta Maraschin

Largo Medaglie d'Oro al Valore Militare, 5
38066 Riva del Garda (Tn)

Tel +39 0464 554444 | Fax +39 0464
025442

E-mail: info@gardatrentino.it

Area stampa: Ornella Marconi

Tel +39 0464 025425

E-mail: ornella.marconi@gardatrentino.it

Ufficio Stampa Garda Trentino:

Vitesse gardatrentino@vitesseonline.it
www.vitesseonline.it

Web: www.gardatrentino.it



www.facebook.com/gardatrentino



[instagram.com/gardatrentino](https://www.instagram.com/gardatrentino)



twitter.com/gardatrentino

#gardatrentino