



Comunicato Stampa

Bentornato Garda Trentino nel paradiso del gusto

Il vistoso successo di Garda con Gusto, l'evento enogastronomico che domani, domenica, si conclude a Riva del Garda, consacra il salto di qualità di un territorio che conquista gli chef internazionali e gli appassionati di enogastronomia con i suoi prodotti inimitabili

Valeria Raciti, vincitrice di **Masterchef 2019**, dice che esiste un modo per misurare la gioia che può donare l'alta cucina. *"Gli occhi dicono sempre la verità. A me piace fissare lo sguardo delle persone che stanno gustando un mio piatto, una scintilla di felicità è la risposta che cerco"*.

Ci sono due modi per misurare il successo di **Garda con Gusto** che domani conclude la tre giorni con l'attesissimo cooking show del due stelle Michelin **Gennaro Esposito**: il primo è tangibile, basta guardarsi intorno, è la forte affluenza nell'arco dell'intera giornata; il secondo è proprio lo sguardo felice dei partecipanti dopo il viaggio nei sapori e negli straordinari prodotti che questo evento esalta a beneficio dei suoi sempre più numerosi estimatori.

Giunto ormai alla quinta edizione, con un'impennata di presenze e di gradimento davvero importante, Garda con Gusto decreta in modo certo e definitivo che il **Garda Trentino** ha riportato l'offerta enogastronomica locale ai livelli adeguati per una località ormai consacrata tra le grandi mete del turismo internazionale.

La testimonianza di questa esponenziale crescita qualitativa trova riscontro nell'offerta ricca e fantasiosa che sei ristoratori del territorio offrono nei **Salotti del Gusto** e che poco ha da invidiare ai grandi chef, i quali hanno però aggiunto all'evento la creatività e il glamour di cui c'era bisogno. Più e meglio di tutti può dirlo uno di loro, **Peter Brunel**, appena tornato con un suo nuovo ristorante - **Peter Brunel Gourmet Restaurant** - nel Garda Trentino, *"un ritorno a casa, perché qui ho cominciato la mia carriera, qui ho conquistato la prima stella Michelin quindici anni or sono, qui la mia cucina può rinnovarsi rivisitando con l'esperienza che ho accumulato negli anni gli straordinari prodotti di questo territorio"*.

A Garda con Gusto, Brunel ha firmato la prima volta di una nuova formula, l'**Aperitivo di Gusto**, accompagnato da quattro terrine esaltanti e fantasiose: Ceviche di trota; Patata, uova e tartufo del Monte Baldo; Nizzarda di Lago; Polenta soffiata con carne salada e broccolo di Torbole. In due parole, un trionfo.

Anche chi è arrivato dall'estero a Garda Trentino è rimasto ammaliato da questo festival di sapori: l'austriaco **Josef Steffner**, rappresentante dei giovani ristoratori d'Europa (**JRE**, l'associazione che riunisce i migliori chef di nuova generazione già titolari di un proprio

ristorante) ha espresso tutto il suo entusiasmo per questa esperienza sul Garda, regalando una lavorazione di pasta, coniglio e vegetali della Val di Gresta meritevole di essere ricordata.

Protagonisti della seconda giornata di Garda con Gusto sono stati la Pastry Chef **Loretta Fanella**, che ha concluso in dolcezza lo show cooking di Valeria Raciti e ha firmato con creazioni esclusive i dessert di tutti i Salotti di Gusto, lo Chef **Sebastian Sartorelli** della **Hostaria Toblino**, autore delle delizie del secondo Aperitivo di Gusto, e **Filippo Sinisgalli**, Executive Chef de **Il Palato Italiano**, che ha offerto ai visitatori di Garda con Gusto uno Show Cooking in cui ha esaltato i prodotti del territorio con la maestria che ha saputo stregare i divi di Holliwood.

La sintesi nelle parole di **Eleonora Cozzella**, critico gastronomico di fama mondiale e perfetta padrona di casa a Garda con Gusto: *“Sono innamorata di questo evento che si basa su una grande verità: per quanto bravi e famosi possano essere gli chef, e qui ce ne sono di eccellenti, sono i prodotti che fanno grande la cucina, non il contrario”*. Domani, domenica, ultima giornata al PalaVela di Riva del Garda: guai a lasciarsi sfuggire l'occasione.

IL PROGRAMMA DI GARDA CON GUSTO – GOURMET EXPERIENCE

[\(https://www.gardacongusto.it/programma/\)](https://www.gardacongusto.it/programma/)

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 lo **Show Cooking** di **Gennaro Esposito**.

Riva del Garda (TN), 2 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