



**Comunicato Stampa**

## **La cucina gardesana esce a riveder le stelle**

*inaugurando una stagione luminosa dell'enogastronomia sul versante settentrionale del lago più famoso d'Italia*

E' talmente forte la fascinazione enogastronomica che **Garda con Gusto 2019** ha messo in circolo, nella tre giorni a **Riva del Garda** conclusasi oggi, domenica 3 Novembre, che presto o tardi (più presto che tardi) anche le celebrità di Hollywood assaporeranno gli straordinari prodotti del **Garda Trentino**, sulle cui tavole viene servito davvero il cibo degli dei.

**Filippo Sinisgalli**, partito dalla Val Rendena in cerca di fortuna, è diventato tanto bravo e famoso da creare una società, **Il Palato Italiano** che realizza pranzi e cene esclusive per i nomi più famosi dello star-system, ed è planato su Garda con Gusto per raccontare le sue esperienze davvero uniche a casa delle stelle dello spettacolo. *“A contatto con simili personaggi – ha raccontato Sinisgalli, allievo della scuola di **Gualtiero Marchesi** - ho capito che le materie prime sono tutto, anche perché noi immaginiamo queste persone amare cibi particolarissimi e sofisticati, mentre il piatto preferito di Susan Sarandon è spaghetti al pomodoro, ma debbono essere molto buoni, ovviamente. Ecco perché amo il Garda Trentino, la cui natura regala alimenti così speciali e genuini, squisiti anche senza artifici”.*

**Gennaro Esposito**, due stelle Michelin e famoso volto televisivo, ha invece scoperto un'analogia particolare nel Garda Trentino. *“La cosa incredibile per me – ha spiegato – è stato rendermi conto che questi luoghi richiamano fortemente la Costiera Amalfitana, vengo da Vico Equense e qui trovo colori e profumi molto simili. Uno squarcio di mediterraneo a ridosso delle Dolomiti. Ho assaporato un olio che è una meravigliosa sorpresa, come le susine di Dro, che porterò nella mia cucina”.*

L'ispirazione dei grandi chef venuti da lontano per Garda con Gusto è la stessa degli chef locali, autentici protagonisti di questa quinta edizione della rassegna enogastronomica rivana che ha riportato un successo di pubblico e di critica davvero lusinghiero. Dalla vicina Sarche e dalla sua **Hostaria Toblino**, ad esempio, **Sebastian Sartorelli** ha portato la proposta di un Aperitivo di Gusto che ha letteralmente catalizzato il pubblico, chiamato a riversare su una tela da pitturare con i colori naturali le sensazioni provate, mentre a **Danilo D'Ambra** del Ristorante **Johnson & Dipoli** di Egna è toccato l'onore di chiudere il programma con l'ultimo Aperitivo, affiancato dai cocktail creativi del barman Leonardo Veronesi.

Insomma, la tre giorni illuminata dalle celebrità dell'alta cucina alla fine ha promosso a pieni voti i professionisti del territorio, il cui standard enogastronomico è cresciuto a un tale livello da non avere più nulla da invidiare alle più rinomate destinazioni gourmet.

I produttori e ristoratori locali hanno dato il meglio, sia all'interno dei Salotti del Gusto che durante gli Show Cooking nei quali hanno dato prova della loro grande cucina: la **Macelleria Bertoldi** con il **Ristorante l'Ora** di Riva del Garda, la **Macelleria Cis** con l'**Osteria La Torre, Coop** con il **Ristorante Antiche Mura**, **Pregis** con il **Ristorante La Casina**, la **Troticoltura Armanini** con il **Ristorante Alfio** di Dro, le **Aziende Agricole del Trentino** con il **Ristorante Officina Verde**. La **carne salada De.Co.**, l'**olio extra vergine di oliva (varietà Casaliva)**, il **broccolo di Torbole (Presidio Slow Food)**, il **pesce di lago e di allevamento**, le **verdure biologiche della Val di Gresta** e i **formaggi di malga** hanno stregato anche i palati più fini.

Anche la **Colazione all'Italiana**, altra delle grandi novità – insieme agli Aperitivi del Gusto – di questa edizione, ha fatto scintille, con lo sfizio del caffè barricato di **Omkafe** e i prodotti da forno del **Panificio Moderno**.

Sebbene non siano ancora disponibili dati verificati sull'incremento di pubblico, dunque, si può parlare di un successo su tutto il fronte per Garda con Gusto, che torna **dal 30 ottobre al 1° novembre 2020** ma che lascia dietro di sé una certezza importante: la grande cucina nel Garda Trentino è ormai un dato acquisito, **365 giorni all'anno**.

*Riva del Garda (TN), 3 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](mailto:info@gardatrentino.it)

Area stampa: Ornella Marconi

Tel +39 0464 025425

E-mail: [ornella.marconi@gardatrentino.it](mailto:ornella.marconi@gardatrentino.it)

Ufficio Stampa Garda Trentino:

**Vitesse** [gardatrentino@vitesseonline.it](mailto:gardatrentino@vitesseonline.it)  
[www.vitesseonline.it](http://www.vitesseonline.it)

Web: [www.gardatrentino.it](http://www.gardatrentino.it)



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



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



[twitter.com/gardatrentino](https://twitter.com/gardatrentino)

**#gardatrentino**