Travelnostop
il giornale del travelling italiano

edizione Trentino Alto Adige

per la tua pubblicità in questo spazio: 091.519165

Le peculiarità enograstronomiche del Trentino a 'Garda con Gusto'

notizia pubblicata **24 Ottobre 2016** alle ore **11:18** nella categoria **Enogastronomia**

Food market, show cooking e tasting comporranno alcuni momenti dell'evento gastronomico "Garda con Gusto" in programma dal 4 al 6 novembre a Riva del Garda, con l'obiettivo mettere al centro della scena le eccellenze del territorio. Nella prima edizione della manifestazione, protagonista assoluta era stata la carne salada De.Co., proposta al giudizio dei visitatori in tutte le sue declinazioni, ma quest'anno "Garda con Gusto" amplia l'orizzonte, spaziando tra le numerose peculiarità del territorio. Il tema guida dell'evento sarà quello della lavorazione a crudo, con particolare attenzione proprio alla carne salada e al pesce Igp di lago.

La cucina a crudo di questi alimenti è la base per una proposta creativa, gustosa e raffinata, che esalta anche i prodotti utilizzati per condire e accompagnare ogni piatto. Quindi largo anche ad altri prodotti unici del Trentino come il broccolo slow food, le susine dop, i marroni di Drena, Nago, Tenno e Campi, i piccoli frutti delle valli, materia prima che gli chef possono utilizzare anche a crudo in mille modi diversi. Ed ancora il balsamico trentino, il tartufo, lo zafferano, i formaggi di malga, le mele, il miele, i vini Doc, il Vino Santo, la birra, i distillati; sapori dunque per ogni palato, mentre a far da sfondo alla manifestazione ci saranno le Dolomiti