

## Eccellenze bresciane

# Undici sfumature di olio Garda Dop Le tentazioni di Valtenesi con gusto

Prende il via stasera il primo degli undici incontri con l'olio extravergine Garda Dop attraverso le cucine di altrettanti ristoranti. «Valtènesi con gusto», rassegna giunta alla sua XIII edizione, ha di fatto come motivo fondante la valorizzazione di un prodotto unico nel suo genere, sia perché espressione di un mix varietale caratterizzato da cultivar come la Casaliva, sia per il significato che la coltura dell'olivo riveste per il territorio che circonda il più grande dei laghi italiani. Ne è ben conscio il Consorzio di Tutela Olio Garda Dop che, con la collaborazione e il patrocinio della Camera di Commercio bresciana, ha ideato questa modalità per mostrare le qualità e le tante possibilità di utilizzo di un olio conosciuto sin dal medioevo: «4-6 kg di olio gardesano valevano quanto un maiale molto grande», del 151 la marcia Inter Olivas Splendidissimas di Federico Barbarossa. Il livello dei ristoranti e delle proposte pare crescere di anno

### Gli incontri

● Inizia stasera il primo degli undici incontri di «Valtènesi con gusto» con l'olio



extravergine Garda Dop attraverso le cucine di altrettanti ristoranti, con piatti a tema

in anno, prova il coniglio confit in trasparenza con julienne di verdure ed olio Garda Dop, le tagliatelle rosse con pesto di broccolo mantecato all'olio Garda Dop e carpione croccante o il risotto allo zafferano di Desenzano del Garda mantecato con olio Garda Dop, coda di gambero, scorza di arancia e polvere di liquirizia... Sino ai dolci:

Tortino soffice al limone di Gargnano con gelato all'olio Garda Dop. Non solo olio del territorio, ma vini, pesci, formaggi... Per esprimere

un'identità locale priva di sudditanze. Undici diversi menu per undici ristoranti, ogni venerdì sera da stasera al 27 aprile al costo unico di 35 euro. Dettagli e prenotazioni su [oliogardadop.it](http://oliogardadop.it).

**Carlos Mac Adden**

© RIPRODUZIONE RISERVATA