

## Sapori bresciani Là dove osa l'extra-vergine: se il menu si ispira al Benaco

Olio, vino e ospitalità, triade del sottotitolo di That's Garda! — prima edizione domenica all'Antica Cascina San Zago di Salò — contenente l'intero senso di un evento da tempo nei pensieri di Sandro Conforti, collaboratore del Consorzio tutela Garda Dop, con lo scopo di promuovere i tratti distintivi del lago. Innegabile quanto oggi il turismo si muova sull'onda dell'interesse verso enogastronomia e agroalimentare, logica conseguenza una rassegna che all'inizio della bella stagione presenti le possibilità, l'offerta, i nuovi prodotti di questo tratto unico tra le province di Brescia e Verona. Un inizio in sordina come dichiara Conforti, fatto per «testare» le reazioni del pubblico, ma destinato ad ampliarsi e diventare evento ricorrente per mostrare l'importanza dell'olio per l'economia e l'attrattiva del Garda, specie se in unione con il vino, altro cardine della nostra cultura alimentare. Accanto al Consorzio Olio Garda Dop e al suo

### L'iniziativa

● Olio, vino e ospitalità: è il sottotitolo di That's Garda! alla prima edizione



nell'Antica Cascina San Zago di Salò. Il programma prevede incontri sull'olio ma anche degustazioni

vicepresidente Andrea Bertazzi, parteciperanno i Consorzi Valtènesi e Lugana, i presidenti Ais Lombardia e Veneto, il vicepresidente della Federazione Italiana cuochi nonché «padrone di casa» Carlo Bresciani, accanto a giornalisti come Luigi Caricato — OlioOfficina — e Alberto Lupini, direttore di Italia a Tavola. Ad

aprire la giornata alle 9.45 una tavola rotonda sui temi della rassegna, seguita dalla premiazione dei vincitori

del Premio Garda Dop, un'altra prima edizione per le scuole alberghiere. Nel pomeriggio degustazioni, da prenotare, guidate dall'Ais e dal Consorzio Olio Garda Dop.

**Carlos Mac Adden**

© RIPRODUZIONE RISERVATA