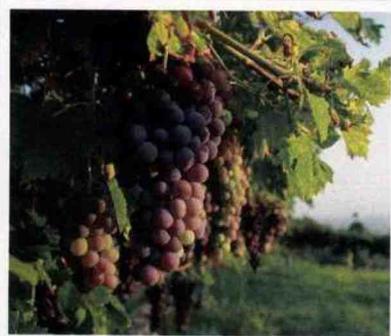


Itinerario del mese

VALTENESI

Eccellenze del territorio

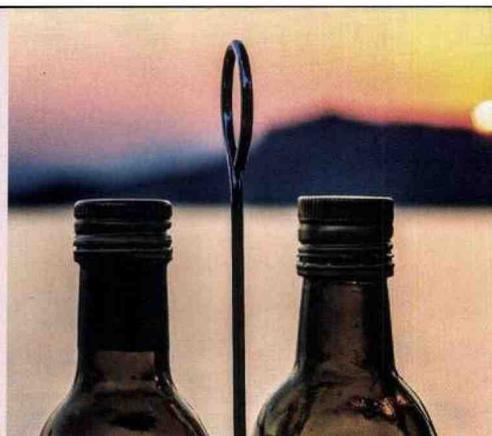


LA PATRIA DELL'OLIO E DEL VINO

Le dolci colline della Valtenesi che affacciano sul Lago del Garda sono ricche di ulivi e viti. È anche qui, infatti – complice lo speciale microclima – che viene prodotto il rinomato Olio del Garda DOP che di recente è stato annoverato tra i migliori al mondo.

Se le *cultivar* di ulivi in Valtenesi (come in tutte le colline che circondano il Garda) sono note almeno dal VII secolo d.C., quelle di viti pare abbiano origini ancora più antiche: testimonianze storiche sottolineano che il vino di questo territorio già venisse assaporato dai Romani nei loro luculliani banchetti sin dal I secolo d.C.

I vini della zona sono infatti tutti sotto denominazione Riviera del Garda Classico DOC e Valtenesi di cui fanno parte il Garda Classico Bianco DOC, il Garda Classico Rosso e Rosso Superiore DOC, il Garda Classico Chioretto DOC e Garda Classico Gropello e Riserva DOC. Questi ultimi sono ottenuti per almeno il 35% da uve Gropello autoctone della Valtenesi.



IL TARTUFO DELLA VALTENESI

Il tartufo è una materia prima dell'alta zona dello Valsenesi dove è nato anche una vera e propria Associazione. Sotto il carpino nero, le roverelle, i noccioli, e i lecci dove è possibile trovare diverse varietà di questo pregiatissimo fungo (nero estiva, uncinato, pregiato, scorzone e nero invernale) che qui viene anche coltivato.



A TUTTO PESCE DI LAGO

I pesci di lago, pescati rigorosamente dalle poche decine di pescatori professionisti che hanno il permesso di farlo, è ovviamente la materia prima principale della gastronomia della Valtenesi. Nel lago, infatti, si possono trovare freschissimi esemplari di pesce persico, coregoni, lucci, sardine di lago e tinche con cui si prepara un tradizionale risotto.