



## Gastronomia

**Dal risotto alla tinca alle sarde in saor,  
la cucina lacustre è più che variegata**

Sani e genuini, i prodotti che offre la sponda veneta del Lago di Garda permettono a chi li assaggia una vera e propria immersione nei sapori del territorio. Un piatto che unisce tradizione e conformità geografica del lago sono i bigoli con le sarde: i pesciolini vengono rosolati in padella con olio extra vergine di oliva Garda Dop, aglio, peperoncino e prezzemolo. Un pesce protagonista di una ricetta di Torre del Benaco è il luccio in salsa alla gardesana, servito con limoni, capperi, acciughe e olio del Garda. Infine, vi sono il risotto alla tinca, le sarde in saor e il lavarello alla griglia.

