

Weekend “gourmet” sulla Sponda Bresciana del Lago di Garda

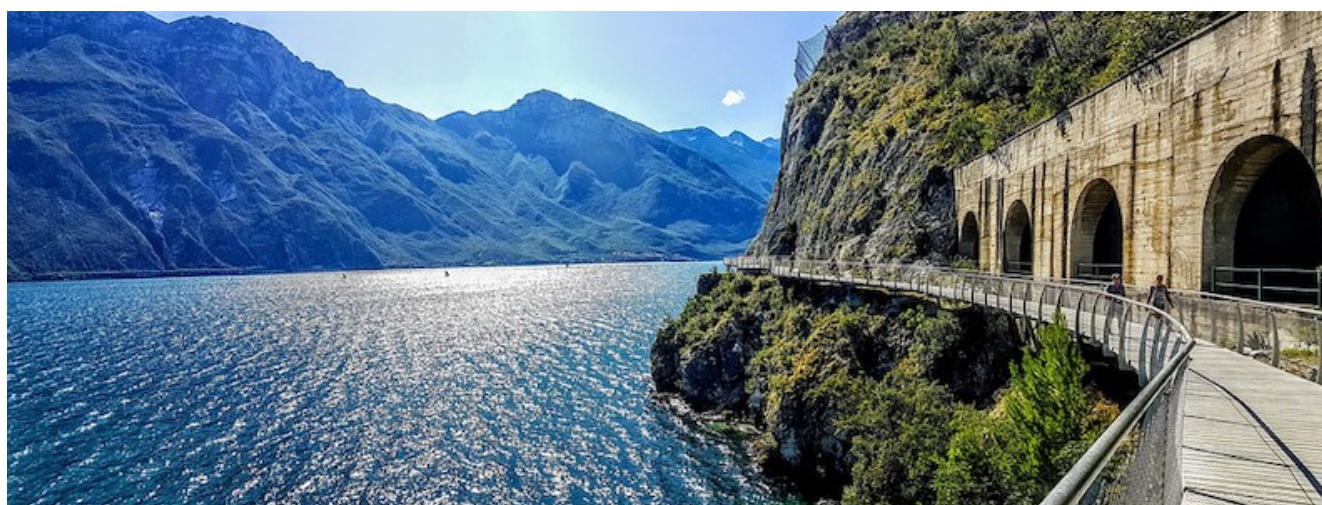
Benvenuti sul Garda, il più grande lago italiano.

(in italian and english)

dii Cesare Zucca—

La Sponda Bresciana del Garda può essere un perfetto weekend per chi ama la natura, la storia, l'arte e la buona cucina. Gli amanti dei *tour enogastronomici* e gli appassionati gourmet troveranno fantastiche pietanze sia nei menu tradizionali che nella riedizione delle ricette secolari.

Vi aspettano 70 km di costa e 20 km di entroterra, dove sono concentrate tradizioni antiche, storie di vita vissuta, prodotti unici legati ad aziende che da generazioni si tramandano ricette, consigli e... squisiti piatti a tavola.



La Sponda Bresciana abbraccia a metà il profilo occidentale del grande specchio lacustre, disseminandolo di bellezze

paesaggistiche, beni culturali e eccellenze enogastronomiche, che testimoniano l' unione tra i prodotti della terra con la ricca quantità di raffinato pesce di lago, tra cui il luccio, il coregone e le alborelle, qui tradizionalmente consumate in salamoia.



Notevole la produzione di vino e olio , uno dei produttori di spicco è **Perla del Garda** la cui idea ambiziosa era di riportare la vigna sulle colline moreniche della nostra azienda agricola. Troviamo Trebbiano di Lugana o Turbiana, Sauvignon, Riesling, Chardonnay e Incrocio Manzoni oltre ai vitigni dei vini bianchi. Rebo, Merlot, Cabernet Sauvignon rappresentano le tipologie delle nostre uve rosse. La vendemmia viene svolta esclusivamente a mano, selezionando i grappoli e riponendoli in piccole cassette che vengono in breve tempo condotte in cantina.



vino e olio Perla del Garda, Lugana è il vino del Territorio e la Perla del Garda ha deciso di reinterpretarlo in tutte le sue tipologie,

Potrete trovare squisiti salumi e formaggi, come lo speziato tombea, la delicata formaggella di Tremosine e il bagoss della vicina Valle Sabbia. Perfino gustosi capperi, quelli sottosale di Gargnano.



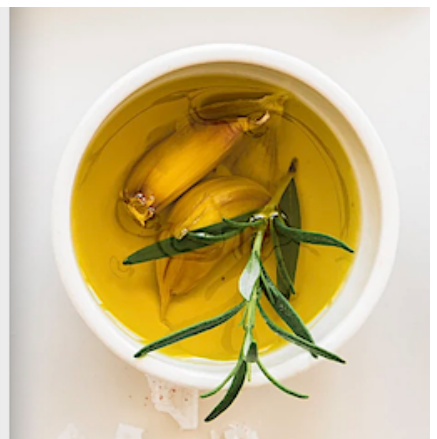
specialità del territorio servite all'agriturismo Pratello

Il clima, mite e temperato, ha favorito la crescita di una armoniosa vegetazione mediterranea.

Ulivi e agrumi, oleandri, agavi e ginestre ne colorano le rive, mentre le piante offrono frutta e inconfondibili agrumi.



L'olio del Garda e' apprezzato per la delicatezza del suo sapore, il fresco retrogusto di mandorla dolce, alta digeribilità e ,come se non bastasse, una squisita accoglienza da parte dei produttori...che vi invitano a degustazioni in loco.



L'olio Garda DOP negli scaffali di Conti Thun a Puegnago in Valtènesi

A Nord, il **Parco dell'Alto Garda Bresciano** offre numerose opportunità agli amanti delle escursioni e del trekking o chi ama sperimentare una visita in questa riserva naturale, ricca di scorcio panoramico inconsueto, flora e fauna, Altipiani, rocce a strapiombo sul lago e vaste aree verdi, coperte da boschi secolari in un territorio che in alcune zone selvagge è ancora inesplorato. Non dimenticate una sosta al Centro Visitatori del Parco è un centro di informazione, educazione e promozione dell'entroterra gardesano.



Parco dell'Alto Garda Bresciano

Siete pronti? Partiamo dal nord

Limone, famoso per gli agrumi del Garda, **Gargnano** borgo antico rivierasco, **Toscolano Maderno** dalle numerose strutture alberghiero-turistiche, **Gardone Riviera**, storicamente famoso per il "Vittoriale degli Italiani", dimora di D'Annunzio, oggi uno dei musei più visitati d'Italia, **Salò** ricca di storia, di vegetazione mediterranea e patria della iconica Cedrata Tassoni, il suo **Duomo** è una vera galleria d'arte e il centro storico è anche vivace occasione per lo shopping.



Cedrata Tassoni...ma quanto era (ed è) buona???

San Felice del Benaco, meta prediletta dagli sportivi. **Manerba**: conosciuto per i numerosi campeggi,. **Desenzano** con il caratteristico porto vecchio, l'imponente **Castello** e Il **Duomo** che conserva un prezioso dipinto del **Tiepolo**. Infine **Sirmione** splendida località cantata da Carducci, e Catullo, che ci riporta alle famose "Grotte Termali" conosciute fino dall'antichità.



Vittoriale degli Italiani

Le spettacolari ville, viste dal lago

Concedetevi un giro in barca, partendo da **Sirmione** e circumnavigando la penisola. SI possono ammirare i resti delle **Grotte di Catullo**, dimora nobiliare di epoca romana, mentre. Attraversando il lago verso la **Valtenesi**, si giunge alla maggiore delle isole, l'**Isola del Garda**, dove sorge **Villa Cavazza**, abitata fin dall'antichità dei Conti Borghesi Cavazza.



Villa Cavazza

Puntando verso nord, a **Salò** troviamo **Villa Leonesio** e **Villa Simonini**, costruita nel 1905 in stile Liberty, mentre a **Barbarano** si può ammirare **Palazzo Terzi** e a **Gardone Riviera** **Villa Ruhland**. Navigando verso tra antiche limonaie, scoprirete **Palazzo Brunati-Bulgheroni** e **Palazzo Zani**, mentre a **Bogliaco**, spicca la settecentesca **Villa Bettoni**. Il nostro viaggio termina a **Gargnano**, dove si trovano le due ville della famiglia **Feltrinelli**, che lasciò una forte impronta della propria magnanimità con opere filantropiche e assistenziali.



Villa Feltrinelli

Stellati, trattorie, osterie... ecco dove mangiare

Capriccio, Manerba del Garda

Giuliana Germiniasi e **Francesca Tassi**, madre e figlia al timone di un ristorante stellato che propone piatti storici come il *riso Carnaroli mantecato al Bagoss*.

Il Fagiano, Gardone Riviera,

All'interno del **Grand Hotel Fasano**, lussuosa residenza della famiglia imperiale austriaca nel 1888. Chef **Matteo Felter** rispetta la tradizione gastronomica del lago, rivisitandola e resa con un abile gioco di sapori

Lido 84, Gardone Riviera.

Il ristorante stellato di **Riccardo Camanini**, presente nel prestigioso elenco The World Best 50



Riccardo Camanini e la sua sarda di Lago

Esplanade, Desenzano

Stella Michelin, vista spettacolare sul lago, ambiente raffinato, servizio impeccabile senza essere troppo rigido. Chef **Massimo Rizzardi** delizia e stupisce con piatti che onorano prodotti e tradizioni locali, cucinandoli con maestria e servendoli con fantasia e eleganza.

Nel menu spiccano i pesci di lago, quindi le mie scelte sono andate al *coregone in olio di cottura erbette e salsa di pomodorini* e *confit di capperi*, rigorosamente del Garda. Sorprendentemente raffinati i *tortelli di trippa al limone con salsa al pecorino*, *fagioli e pomodori*., mentre l'Oscar per il gusto e la presentazione va a...*spaghetti freddi al nero di seppia con tartare di calamari e zenzero marinato*". Bravo Chef!



Arte in cucina: una stupefacente idea di Massimo Fezzardi
"Spaghetti freddi al nero di seppia con tartare di calamari e
zenzero marinato". Voto 10

La Rucola Sirmione

In un vicolo suggestivo, a fianco del Castello Scaligero.
Proposte di lago e di terra, con un occhio curioso e attento
ai cibi locali.

Casa Leali, Puegnago

Chef Andrea Leali presta grande attenzione ai prodotti del
territorio nei menu di ieri e di oggi

Da Rino, Manerba

Pesce locale e freschissimo per piatti territoriali: bigoli
con sarde e acciughe, tagliolini con coregone, pasta con trota
salmonata, luccio del Garda con polenta, sardine Agoni ai
ferri.



Il pesce appena pescato di Da Rino

Trattoria Pegaso, Gavardo

Menu di carne e di pesce, piatti solidi, atmosfera
accogliente, una trattoria con un punto in più.

Gattolardo, Desenzano

In cucina ... tutta la famiglia! A cominciare dallo Chef **Fabio
Gozza** ai cugino **Matteo Silva** che da anni cura personalmente
l'attenta ricerca di vini. Atmosfera super accogliente e un

menu che ti rallegra l'anima. Il pesce di lago si alterna a piatti di carne, dove citazioni territoriali e regionali non mancano: dal delicato *luccio alla Gardesana* ai *bigoli con coregone* e *sarde del Garda*, doveroso tributo al Lago.



Fabio Gozza e il suo luccio alla Gardesana

Da Barberiga arrivano gli autentici *casoncelli*, da Comacchio l' *anguilla* cucinata con miele e soia, fino a un' escursione in Friuli con i *gamberoni alla buzara*, mentre il tradizionale *coniglio arrosto* con purè, ci riporta al pranzo domenicale in famiglia.

Inutile dirlo: buon appetito!



© Cesare Zucca

Trattoria Gatolardo, Desenzano. Il tradizionale coniglio arrosto della domenica in famiglia

La Strada dei Vini e dei Sapori del Garda

Un'attiva associazione che copre il territorio a 360° gradi, da Sirmione a Limone Del Garda , tra arte, cultura, vino, olio e alla scoperta di sapori antichi., salami e formaggi nostrani, confetture fatte in casa, pesce fresco e affumicato, prodotti da forno, gelati preparati direttamente in azienda e i preziosi vitigni di *groppello* e di *lugana* o deliziosi passiti accompagnati dai tipici *spongadì*, dolcetti a forma di ciambella.



spongadì

Al timone della Strada dei Vini e Sapori del Garda troviamo il Presidente **Francesco Averoldi** la cui Azienda Agricola da generazioni produce il suo vino a Bedizzole, in località Cantrina, un piccolo borgo all'interno della Valtènesi, un'ampia area della sponda e dell'entroterra del Garda bresciano che si estende da Desenzano del Garda sino a Salò.



L'Azienda Agricola Averoldi

Scopriamo la Valtènesi

Fra vigneti, borghi suggestivi, santuari di antica devozione e

castelli risalenti al X secolo, scoprirete la **Valtènesi**, famosa per la bellezza del paesaggio lacustre e collinare e per la produzione di vini rosati, il cui vitigno caratteristico e grande patrimonio è il **Groppello**.



Il Doc Valtènesi è il vino espressione in chiave moderna e innovativa della tradizione enologica del Garda, le vendite delle prime bottiglie del “Valtènesi” Chiaretto sono iniziate in una data davvero romantica: il 14 Febbraio 2012, giorno di San Valentino. In effetti è facile innamorarsi di questo rosè delicato ma anche seducente...



Così come nell' 800 è successo al senatore veneziano **Pompeo Molmenti** che, oltre che storico e critico d'arte, era anche un capace enologo e agronomo. Pompeo aveva sposato una nobildonna proprietaria di una villa a Moniga circondata da 15 ettari di terreno. lì, tra le vigne che guardavano il grande lago, Pompeo iniziò a cimentarsi nella produzione del Chiaretto, vino delicato dagli aromi speziati, incantevole colore, ottimo equilibrio. e intense note fruttate, ottimo se accompagnato da primi piatti saporiti, pesce, carne e formaggi di media stagionatura.



A Pompeo Molmenti la Cantina Costaripa ha voluto dedicare uno dei suoi famosi vini rosa, premiato con i Tre Bicchieri, gli Oscar del vino.

Il Chiaretto è soprannominato *“il vino di una notte”*; un appellativo che deriva dal personale sistema di vinificazione posto in atto in una operazione che si svolge nel corso di una sola notte, da ciascun produttore e che conferisce ad ogni singolo Chiaretto un colore, un profumo ed una fragranza unici.



Il Chiaretto Conti Thun

Il Consorzio Valtènesi Riviera del Garda Classico, promosso dall'intraprendente **Jury Pagani**, tutela la coltivazione e la produzione di questa ricca varietà di vini rossi e bianchi che si sposano armonicamente con un paesaggio di grande fascino, fra colline, olivi ed una rigogliosa vegetazione mediterranea.



Il Rosa Mara Costaripa , la meravigliosa cantina. Nicole, figlia del fondatore della rinomata casa enologica Mattia Vezzola.

□L'eccellente abbinamento del Chiaretto a piatti a base di pesce di lago e olio extravergine d'oliva (tutti prodotti nell'area gardesana) e la bellezza intrinseca delle colline del lago di Garda stimola bellissime gite sul lago. Non a caso "Italia in Rosa", il più grande evento italiano dedicato ai vini rosati è proprio qui nella preziosa cornice del castello di **Moniga del Garda**. www.italiainrosa.it



Il Castello di Moniga, uno dei suggestivi borghi della Valtenesi: Padenghe, Manerba, San Felice, Puegnago, Polpenazze e Soiano

La “chicca” finale...

La Valtenesi vi riserva un'ultima sorpresa. Benvenuti nell"universo" Pratello.

Pratello è vigneto, cantina, olio, olive, ospitalità, ristorante, frutteto, orto, frutta antica, allevamenti allo stato brado di razze autoctone, “bottega contadina” che propone prodotti unici e autentici, come confetture, confit, ragu, sottaceti, agrodolci ...



Pratello, agriturismo con ristorante

Ah, dimenticavo i lama!

A Pratello esiste da sempre un curioso allevamento: quello degli alpaca, animali estremamente docili e rispettosi, vivono nei prati. tra gli uliveti e si nutrono d'erba. Gli alpaca sono conosciuti soprattutto per la loro morbida lana che Pratello tratta ed utilizzata per la creazione capi caldi e soffici, rigorosamente realizzati a mano.



Dal Perù a Valtenesi: i lama di Pratello

INFO

Conti Thun

Pratello

Costaripa



CESARE ZUCCA

Travel, food & lifestyle.

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative. Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta il tutto qui, in stile 'Turista non Turista'

for the english version juct click [Next](#)>

La Sponda Bresciana del Garda could be a perfect weekend for those who love nature, history, art and good food. Fans of food and wine tours and gourmet enthusiasts will find fantastic dishes both in the traditional menus and in the re-edition of centuries-old recipes. 70 km of coastline and 20 km of hinterland await you, where ancient traditions, stories of real life, unique products linked to companies that have been handed down recipes, advice and ... exquisite dishes at the table for generations are concentrated.

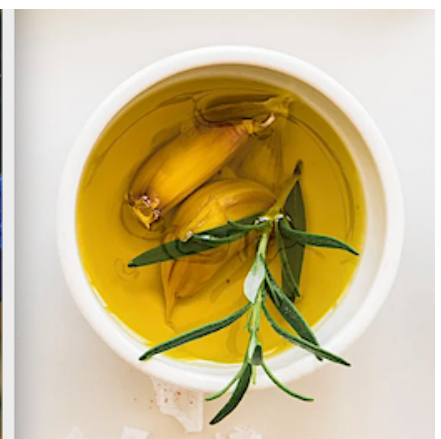




specialità del territorio servite all'agriturismo Pratello



Garda olive oil is appreciated for the delicacy of its flavor, the fresh aftertaste of sweet almond, high digestibility and, as if that weren't enough, an exquisite welcome from the producers ... who invite you to tastings on site..



L'olio Garda DOP negli scaffali di Conti Thun a Puegnago in Valtènesi

To the north, the Alto Garda Bresciano Park offers numerous opportunities for lovers of hiking and trekking or those who

love to experience a visit to this nature reserve, rich in unusual panoramic views, flora and fauna, plateaus, rocks overlooking the lake and vast green areas, covered by centuries-old woods in an area that is still unexplored in some wild areas. Don't forget a stop at. Centro Visitatori del Parco



Parco dell'Alto Garda Bresciano

You are ready?

Let's start from the north

Limone, famous for the citrus fruits of Garda, Gargnano, an ancient coastal village, Toscolano Maderno with numerous hotel-tourist facilities, Gardone Riviera, historically famous for the "Vittoriale degli Italiani", home of D'Annunzio, today one of the most visited museums in Italy. Italy, Salò rich in history, Mediterranean vegetation and home of the iconic Cedrata Tassoni, its Duomo is a true art gallery and the historic center is also a lively opportunity for shopping.



Cedrata Tassoni...ma quanto era (ed è) buona???

San Felice del Benaco, a favorite destination for sportsmen. Manerba: known for its numerous campsites. Desenzano with the characteristic old port, the imposing Castle and the Cathedral which preserves a precious painting by Tiepolo. Finally, Sirmione, a splendid place sung by Carducci, and Catullus, which takes us back to the famous "Thermal Caves" known since ancient times.



Vittoriale degli Italiani

The spectacular villas, seen from the lake

Treat yourself to a boat ride, starting from Sirmione and circumnavigating the peninsula. You can admire the remains of the Grotte di Catullo, a noble residence from the Roman era, while. Crossing the lake towards Valtenesi, you reach the largest of the islands, Isola del Garda, where Villa Cavazza stands, inhabited since ancient times by the Counts Borghesi Cavazza.



Villa Cavazza

Heading north, in Salò we find Villa Leonesio and Villa Simonini, built in 1905 in Liberty style, while in Barbarano you can admire Palazzo Terzi and in Gardone Riviera Villa Ruhland. Navigating towards ancient lemon houses, you will discover Palazzo Brunati – Bulgheroni and Palazzo Zani, while in Bogliaco, the eighteenth-century Villa Bettoni stands out. Our journey ends in Gargnano, where the two villas of the Feltrinelli family are located, who left a strong mark of their magnanimity with philanthropic and charitable works. li.



Villa Feltrinelli

Stellati, trattorie, osterie... ecco dove mangiare

Where to eat

Capriccio, Manerba del Garda
 Il Fagiano, Gardone Riviera,
 Lido 84, Gardone Riviera.



Riccardo Camanini e la sua sarda di Lago

Esplanade, Desenzano

Michelin star, spectacular lake views, refined setting, impeccable service without being too rigid. Chef **Massimo Rizzardi** delights and amazes with dishes that honor local products and traditions, cooking them with skill and serving them with imagination and elegance. Lake fish stand out on the menu, so my choices went to whitefish in cooking oil, herbs and cherry tomato sauce and caper confit, strictly from Garda. Surprisingly refined are the lemon tripe tortelli with pecorino sauce, beans and tomatoes., While the Oscar for taste and presentation goes to cold spaghetti with cuttlefish ink with squid tartare and marinated ginger “. Bravo Chef!



Arte in cucina: una stupefacente idea di Massimo Fezzardi
“Spaghetti freddi al nero di seppia con tartare di calamari e zenzero marinato”. Voto 10

La Rucola Sirmione
Casa Leali, Puegnago
Da Rino, Manerba



Il pesce appena pescato di Da Rino

Trattoria Pegaso, Gavardo

Gattolardo, Desenzano

In the kitchen ... the whole family! Starting with Chef **Fabio Gozza** to his cousin Matteo Silva who has personally supervised the careful search for wines for years. Super cozy atmosphere and a menu that makes your soul happy. Lake fish alternates with meat dishes, where territorial and regional references are not lacking: from the delicate Gardesana-style pike to the bigoli with whitefish and Garda sardines, a dutiful tribute to the lake.



Fabio Gozza e il suo luccio alla Gardesana

From Barberiga come the authentic casoncelli, from Comacchio the eel cooked with honey and soy, up to an excursion to Friuli with prawns alla buzara, while the traditional roast rabbit with mashed potatoes, brings us back to Sunday family lunch. Needless to say: enjoy your meal!



Da Gattolardo: una tradizione della domenica in famiglia: coniglio arrosto con pure di patate

What about wines?

Check on the next page, just Click Next>

La Strada dei Vini e dei Sapori del Garda



An active association that covers the territory at 360 °, from Sirmione to Limone Del Garda, between art, culture, wine, oil and the discovery of ancient flavors., Local salami and cheeses, homemade jams, fresh and smoked fish , x bakery products, ice creams prepared directly on the farm and the precious groppello and lugana vines or delicious raisins accompanied by the typical *spongadì*, donut-shaped sweets.



spongadì

Strada dei Vini e Sapori del Garda Presidente **Francesco Averoldi**

Azienda Agricola for generations it has been producing its wine in Bedizzole, in Cantrina, a small village within the Valtènesi, a large area of the shore and the hinterland of Brescia's Garda that extends from Desenzano del Garda to Salò.



L'Azienda Agricola Averoldi

Let's discover Valtènesi

Among vineyards, suggestive villages, sanctuaries of ancient

devotion and castles dating back to the 10th century, you will discover Valtènesi, famous for the beauty of the lake and hilly landscape and for the production of rosé wines, whose characteristic vine and great heritage is Groppello.



A Pompeo Molmenti la Cantina Costaripa ha voluto dedicare uno dei suoi famosi vini rosa, premiato con i Tre Bicchieri, gli Oscar del vino.

Chiaretto is nicknamed “the wine of a night”; a name that derives from the personal vinification system implemented in an operation that takes place over the course of a single night, by each producer and which gives each individual Chiaretto a unique color, scent and fragrance.



Il Chiaretto Conti Thun

Il Consorzio Valtènesi Riviera del Garda Classico, promoted by the enterprising Jury Pagani, it protects the cultivation and production of this rich variety of red and white wines that blend harmoniously with a landscape of great charm, among hills, olive trees and luxuriant Mediterranean vegetation.



Il Rosa Mara Costaripa , la meravigliosa cantina. Nicole, figlia del fondatore della rinomata casa enologica Mattia

Vezzola.

The excellent combination of Chiaretto with dishes based on lake fish and extra virgin olive oil (all produced in the Garda area) and the intrinsic beauty of the hills of Lake Garda stimulates beautiful trips on the lake. It is no coincidence that **“Italia in Rosa”**, the largest Italian event dedicated to rosé wines, is right here in the precious setting of the castle of Moniga del Garda. www.italiainrosa.it



Il Castelo di Moniga, uno dei suggestivi borghi della Valtenesi: Padenghe, Manerba, San Felice, Puegnago, Polpenazze e Soiano

La “chicca” finale...

Welcome to Pratello.

Valtenesi has one last surprise in store for you. Welcome to the Pratello “universe”. Pratello is a vineyard, cellar, oil, olives, hospitality, restaurant, orchard, vegetable garden, ancient fruit, native breeds in the wild, “peasant shop” that offers unique and authentic products, such as jams, confit, ragu, pickles, sweet and sour



Pratello, agriturismo con ristorante

Opss..., I forgot the lamas! A curious breeding has always existed in Pratello: that of alpacas, extremely docile and respectful animals, living in the meadows. among the olive groves and feed on grass. Alpacas are known above all for their soft wool which Pratello processes and used to create warm and soft garments, rigorously handmade.



Dal Perù a Valtenesi: i lama di Pratello

INFO

Conti Thun

Pratello

Costaripa



CESARE ZUCCA Travel, food & lifestyle.

Milanese by birth, Cesare lives between New York, Milan and the rest of the world. For WEEKEND PREMIUM he photographs and writes about cities, cultures, lifestyles. He likes to discover both traditional and innovative gastronomic delights.

Cesare meets and interview top chefs from all over the world, 'steals' their recipes in a " non touristy tourist " style