



Ritaglio Stampa

Testata: Itineritaly.it

Data: 14 luglio 2010

Diffusione n.d

Soggetto: Consorzio Tutela Provolone Valpadana

The screenshot shows the website interface for Itineritaly.it. At the top is an orange navigation bar with the logo and menu items: Itinerari, Espora, Strutture, News, and Progetto. Below the navigation bar is a main banner area. On the left, there is a white map of Italy with the text 'Scopri l'Italia! Scegli una regione per conoscere gli itinerari'. On the right, there is a large landscape photo of a lake and mountains with the text 'Colline della Valtènesi'. Below the banner are several advertisement boxes: 'residence cappuccini' (affittiamo appartamenti con piscina a pochi metri dal lago e dal centro), 'Hotel Desenzano del Garda' (Risparmio assicurato fino al 75%! Pagamento in albergo. Prenota ora), 'Hotel al Lago di Garda' (800m dal Centro di Malecesine direttamente al Lago di Garda), and 'Annunci Google' with links to 'Garda', 'Lago Di Garda', 'Vino Classico', and 'Garda Lake Garda'. At the bottom, there is a 'Scheda promotore' for 'Strada dei Vini e dei Sapori del Garda' and a Facebook widget for 'Itineritaly.it' showing 'Mi piace' and 'Itineritaly.it ha 518 fan'.



Ritaglio Stampa

Testata: Itineritaly.it
Data: 14 luglio 2010
Diffusione n.d
Soggetto: Consorzio Tutela Provolone Valpadana

Scheda promotore. Strada dei Vini e dei Sapori del Garda



Strada dei Vini e dei Sapori del Garda

Via Porto Vecchio, 34 - Desenzano del Garda (BS)

Web: <http://www.stradadeivini.it>

Email: info@stradadeivini.it

Telefono: +39 030 9990402

L'Associazione della Strada dei Vini e dei Sapori del Garda nasce nel 2000 con l'intento di promuovere e valorizzare il patrimonio della sponda bresciana del Lago, rappresentando la naturale sinergia intercorsa fin dall'antichità tra la grande tradizione culturale e quella enogastronomica del territorio gardesano. Un profondo rispetto verso la natura ed i suoi frutti, unito ad una naturale propensione verso l'accoglienza e l'ospitalità hanno da sempre caratterizzato questa zona come uno speciale "microclima" di equilibrio e benessere, celebrato da grandi personaggi della storia che in diverse epoche vi hanno soggiornato.

La Strada dei Vini e dei Sapori del Garda si prefigge di mantenere questa tradizione con il nuovo programma di Promozione Turistica Integrato, che prevede una serie di progetti "itineranti" seguendo le varie vie percorribili che contraddistinguono la zona.

Sul sito dell'Associazione (www.stradadeivini.it) potrete trovare tutte le informazioni relative alle varie proposte dei soci che aderiscono all'iniziativa: enti pubblici, fondazioni ed aziende agricole, nonché una serie di percorsi che possono unire la passione del turista alla ricerca costante di peculiarità enogastronomiche con il piacere di un viaggio in piena autonomia: percorsi di tradizione, percorsi d'arte e percorsi di storia, dunque, facilmente scaricabili online e utilizzabili con navigatori satellitari per le esigenze più particolareggiate.

Sarà inoltre possibile usufruire gratuitamente in diversi punti situati sul territorio dei suddetti navigatori opportunamente programmati a disposizione del richiedente, una serie di tracciati, tra cui piste ciclabili, sentieri di particolare



Ritaglio Stampa

Testata: Itineritaly.it
Data: 14 luglio 2010
Diffusione n.d
Soggetto: Consorzio Tutela Provolone Valpadana

interesse storico, ippovie, integrati ad una serie di strutture di accoglienza necessarie a fare sì che il viaggio possa risultare un'esperienza indimenticabile.

Prodotti tipici

Il territorio della Strada dei Vini e dei Sapori del Garda comprende la zona di produzione dei tre vini a Denominazione d'Origine Controllata: Lugana, Garda Classico e San Martino della Battaglia.

Il Lugana, che è ottenuto da un particolare Trebbiano locale, è un vino di grande sapidità, struttura, ed armonia di gusti e profumi. Si distingue in tre tipologie: Lugana, Lugana Superiore e Lugana Spumante.

Il Garda Classico comprende il più vasto territorio della provincia che si estende da Pozzolengo a Limone comprendendo la zona della Valtenesi, che ne è il fulcro della produzione. Questa DOC si distingue in: Garda Classico Bianco, ricavato da uve Riesling; Garda Classico Chiaretto, Rosso e Rosso Superiore, ricavati da uve congiunte di Marzemino, Barbera, San Giovese e Groppello; Garda Classico Groppello e Groppello Riserva, vitigno autoctono.

Il San Martino della Battaglia è una tra le più piccole zone DOC d'Italia. Ricavato da uve di Tocai friulano, che qui ha trovato il suo ambiente ideale, presenta due tipologie: il San Martino della Battaglia ed il San Martino della Battaglia Liquoroso.

Non solo il vino, ma anche il cibo costituisce una parte integrante della storia e della "costruzione" del paesaggio. La caratteristica dei ristoranti e delle aziende agrituristiche che aderiscono all'Associazione sta nella promozione e nella salvaguardia della tipicità gastronomica gardesana, nell'utilizzo di materie prime tradizionali e nel corretto abbinamento ai vini.

Alimento principe della cucina gardesana è il pesce: il lago, pulito e pescoso, offre trote, anguille, coregone, luccio, pesce persico, il raro e prezioso carpione e, prima della stagione estiva, sardine e alborelle.

Di qualità sono i formaggi, freschi o stagionati: oltre al Grana Padano e al Provolone Valpadana, entrambi DOP, troviamo il formaggio Garda, le squisite formaggelle della Valtenesi e quelle di Tremosine. Non vanno dimenticati poi il pregiato tartufo della Valtenesi, sia bianco che nero, e i salumi, tra cui spiccano la coppa stagionata nel Garda Classico Rosso, la soppressa bresciana e il salame di Pozzolengo.

Altro fiore all'occhiello di questa terra sorprendente è l'olio extravergine di oliva DOP Garda, la cui produzione risale a tempi antichissimi. Caratterizzato da un grado di acidità assai bassa, che lo rende di facile assimilazione e molto gradevole al palato. Questo è anche il risultato di un severo disciplinare, che impone tempi molto ristretti tra la raccolta e la lavorazione, al massimo cinque giorni. Per l'estrazione dell'olio inoltre sono ammessi soltanto processi che non alterano le caratteristiche qualitative del frutto. Le coltivazioni presenti sul territorio sono: Casaliva, Gargnà, Frantoio e Leccino.