

UN MEETING INTERNAZIONALE IL PROSSIMO PRIMO MAGGIO IN PROVINCIA DI TREVISO

I sapori del Garda sull'Alpe Adria

Un meeting con le eccellenze del nord Italia, dell'Austria e della Slovenia per valorizzare al meglio i prodotti del lago di Garda e della gastronomia bresciana.

L'appuntamento è a Castel Brando, località suggestiva in provincia di Treviso dove si terrà una giornata intera dalle 11 alle 19 dove verranno presentati diversi ristoranti d'eccellenza che propongono la loro cucina e i loro piatti inerenti il territorio.

L'unico ristorante gardesano chiamato a questo incontro è il PJ Osteria di Salò gestito dallo chef Andrea Leali. «Presenteremo tre piatti inerenti il territorio



I prodotti «tipici» trasformati in delizie per il palato

gardesano - dice - dal lago arrivando alle prealpi bresciane. Proporremo la trota affumicata con burro aromatico, lumache trifolate con erbe di campo e una scomposizione con uovo all'occhio di bue con emulsione al bagoss. Per noi è la prima volta, il ristorante è aperto da meno di tre anni ed è una grossa soddisfazione.

L'esperienza trevigiana è anche la valorizzazione del territorio gardesano. «Penso sia un'opportunità per il nostro territorio, ricchissimo di eccellenze ma non così ricco di ricette caratteristiche del nostro territorio».