



# WONDER GARDA

Gusto

LAGO DI  
**GARDA**  
LOMBARDIA



[www.gardalombardia.it](http://www.gardalombardia.it)  
[www.in-lombardia.it](http://www.in-lombardia.it)

01	<b>L'olio evo del Garda</b>	p. 4
02	<b>Limoni &amp; limonaie</b>	p. 6
03	<b>Il pesce</b>	p. 8
04	<b>Formaggi</b>	p. 10
05	<b>Tartufi</b>	p. 12
06	<b>Zafferano di Pozzolengo</b>	p. 14
07	<b>Il salame di pozzolengo</b>	p. 16
08	<b>Miele</b>	p. 18
09	<b>Fagiolo della Valvestino</b>	p. 20
10	<b>Il vino</b>	p. 22
11	<b>I capperi</b>	p. 24

Il Garda è un luogo tutto da assaporare, dedicando tempo alla scoperta della ristorazione di altissima qualità che contraddistingue il territorio. Con il suo particolare microclima, definito da sempre “il mediterraneo del nord” è stato possibile coltivare prodotti agricoli tipicamente mediterranei a questa latitudine, così da avere una varietà di ingredienti simili a quelli della costiera Amalfitana. Nel 2022 secondo l'autorevole guida Michelin in provincia di Brescia sono ben:

- 10 ristoranti con 1 stella Michelin
- 2 ristoranti con 2 stelle Michelin
- 13 le pasticcerie con vari titoli e premi
- 11 gelaterie d'eccellenza
- 7 le menzioni per altrettante osterie della provincia

Per godersi appieno le tradizioni culinarie vi suggeriamo anche i ristoranti, osterie e agriturismi segnalati dalla guida del Gambero Rosso e Brescia a tavola.



## L'OLIO EVO DEL GARDA

Gli ulivi caratterizzano il paesaggio del Garda fin dall'antichità, già i romani conoscevano bene il processo di estrazione e le proprietà benefiche e curative dell'olio extravergine di oliva. Infatti, a testimonianza la presenza di ulivi ultra centenari trovano dimora sulle colline della Valtènesi. Per assaggiare Il nettare dorato del Garda potete prenotare una visita con degustazione in oleificio oppure coinvolgenti serate a tema "olio" in agriturismi locali. Con la crescente esigen-

za di informare e far vivere a pieno il mondo dell'olio, nasce il movimento del turismo dell'olio che raccoglie i produttori del territorio, in un unico progetto comunicativo, così da semplificare la ricerca di esperienze sensoriali sul tema. L'Olio del Garda è riconosciuto come uno degli oli migliori al mondo, con un consorzio di tutela Garda d.o.p attivo dal 2004 che ne preserva ambiente e metodo di produzione.





## LIMONI & LIMONAIE

Un microclima unico, che fin dal 1600 ha permesso di coltivare limoni e agrumi. Furono utilizzate delle particolari serre in pietra, legno e vetro dette "Limonaie" per proteggere le piante dal freddo invernale, poi in primavera venivano smontate le grandi finestre in legno e vetro per lasciare spazio alle piante di ossigenarsi e far sviluppare i frutti all'aperto. Tra Toscolano Maderno e Limone nel periodo più florido della coltivazione tra il 1850-55 erano attivi circa 47 ettari di agrumeti. Con una produzione di circa 10 milioni di agrumi totali annui, destinati per la maggior parte al mercato del centro Europa e Russia i Limoni del Garda erano conosciuti in tutte le corti nobili che li apprezzavano per gusto miglio-

ri di quelli provenienti da altre aree mediterranee. Con l'unità d'Italia, la scomparsa dei dazi interni e il miglioramento dei trasporti ferroviari i Limoni del sud ebbero la meglio anche per via del basso costo di produzione e per quantità disponibili. Le produzioni gardesane vennero abbandonate e molte limonaie si trasformarono in abitazioni. Oggi però, grazie ad importanti interventi di recupero, è possibile scoprire tre limonaie che conservano l'antico fascino produttivo e gli strumenti agricoli utilizzati un tempo per la coltivazione degli agrumi. Entra nel mondo dei limoni del Garda, visita le limonaie, gusta i prodotti, goditi il tipico paesaggio dai colori intensi e profumi inebrianti.

## IL PESCE

Ogni lago piccolo o grande che sia, ha la sua fauna, che contribuisce ad arricchire il gusto della tradizione e delle ricette. Va però tutelato molto l'ambiente poiché il rapporto tra pesce e qualità dell'acqua è importantissimo e ne determina la sopravvivenza e quantità. Infatti, alcune tipologie sono vietate alla pesca, poiché ormai rare o difficili da far riprodurre nel centro ittico di tutela e salvaguardia. Nel Garda oggi vivono almeno 30 specie di pesci diverse, ma solo alcune di esse vengono pescate e trasformate in squisiti piatti da gustare. Ecco quali sono le più comuni e utilizzate:

Lavarello detto Coregone, sardina, luccio, pesce persico, carpione, trota.

Il pesce di lago si differenzia da quello di mare per il gusto delicato e fresco, ci sono molte ricette tradizionali come il luccio con la polenta, la pasta al coregone o con le sardine (messe a essiccare sotto sale), o il persico impanato e fritto.

Per assaggiare la cucina locale vi suggeriamo di sfogliare la guida "Brescia a tavola" o quella del gambero rosso che vi aiuteranno a scegliere il luogo più vicino a voi che propone in carta queste prelibatezze.



# FORMAGGI

Parlare di formaggi significa evocare un viaggio, muovendosi tra vari territori, a partire da quelli del Parco dell'alto Garda bresciano, dove arriviamo in luoghi che raccontano di tempi passati, lentezza e tradizioni casearie uniche. Si producono formaggi rari come il "tombea" di latte vaccino, che si può acquistare solo in malga, a Cima Rest, un ambiente magico che merita la visita. Altri più comuni come la formaggella di Tremosine, preparata dal casei-

ficio "alpe del Garda", insieme ad altre specialità come il burro.

Restando a nord ma entrando in Valsabbia, e percorrendola tutta, si arriva a Bagolino, comune che dà il nome al formaggio conosciuto come "Bagoss". Prodotto con latte vaccino proveniente solo da bestiame che pascola libero nei territori del comune, tra i 1000 e 1500 mt sul livello del mare. Si acquista in malga e si possono assaggiare vari tipi di stagionatura.

Spostandoci a sud del Garda, alla fine delle colline moreniche, entrando in pianura padana, si incontrano i caseifici del Grana Padano, eccellenza italiana storica, iniziata nel 1135d.c. dai monaci cistercensi e tramandata fino ad oggi, un prodotto conosciuto ed esportato in tutto il mondo per le sue caratteristiche organolettiche.



# TARTUFI

Chi potrebbe immaginare che il tartufo cresca spontaneamente sulle colline del Garda? Ebbene si è proprio così, fin dall'inizio del '400 ci sono tracce di raccolta dei tartufi tramandate nei libri agricoli e ricette locali.

L'associazione tartufai bresciani ha individuato e tutelato alcune aree, dove il tartufo si sviluppa tra le radici degli alberi in modo naturale.

Due in particolare sono le tipologie che più di frequente vengono raccolte, quello estivo (maggio-luglio) detto

anche scorzone o maggengo e quello invernale, il pregiato tuber melanosprum.

Nel periodo di fine settembre e inizio ottobre a Tignale viene organizzata ogni anno una esposizione dedicata al tartufo che permette di scoprire le tecniche di raccolta, con una passeggiata guidata, conoscere l'ambiente in cui cresce, assaggiare le diverse tipologie e provare ricette tradizionali o innovativi abbinamenti.





## ZAFFERANO DI POZZOLENGO

La coltivazione dello zafferano sulle colline gardesane, ha inizio nel '500 con la dominazione veneta che grazie ai suoi commerci internazionali fa scoprire le peculiarità gastronomiche e aromatiche.

Tra i tanti paesi produttori, l'Italia vanta lo zafferano migliore al mondo, quello del Garda supera di molto i valori standard di eccellenza, garantendo al consumatore un percorso di coltivazione e raccolta interamente manuale.

Utilizzato in molte ricette è inconfondibile per odore e colore, il più famoso risotto alla milane-

se né è l'esempio.

Nella tradizione locale si trova anche in un formaggio tipico per conferire al prodotto un colore ed aroma del tutto particolare, si tratta del Bagoss.

Pozzolengo ha lavorato ad un progetto di certificazione di questo prodotto inserendolo nelle De.c.o. d'Italia, ovvero denominazione comunale, che attesta la provenienza dello zafferano, coltivato solo all'interno dei confini comunali, con regole specifiche per le procedure produttive a garanzia della qualità.

## IL SALAME DI POZZOLENGO

Restando sempre a sud del Garda sulle colline moreniche, dove gli allevamenti suini sono più diffusi, viene prodotto il salame, caratteristico per genuinità, profumo e consistenza. Gli artefici di questa delizia sono tanti piccolissimi artigiani locali, che con amore lavorano a mano per l'intero processo di

produzione. Meritando anche qui un lavoro di tutela con la menzione DE.c.o. , a garanzia del consumatore. Una delle nobili tradizioni contadine, per alimentare le famiglie tutto l'anno, vista la conservabilità prolungata nelle cantine, in modo del tutto naturale del salame.



# MIELE

L'essenza del miele è determinata da flora e biodiversità, quindi è la qualità dell'ambiente a stimolare le api ad una produzione di alto livello gustativo.

Il Garda garantisce unicità e incontaminazione, parametri utili a creare mieli diversi con note aromatiche singolari. Potranno essere gusta-

ti con formaggi, ingrediente in ricette salate, oppure accompagnarvi in un dolce risveglio a colazione.

Nel nostro territorio ci sono agriturismi specializzati che vi guideranno alla scoperta della produzione e degustazione dei diversi tipi di miele locale.





## FAGIOLO DELLA VALVESTINO

Un importante progetto di recupero e tutela del patrimonio agricolo ha portato alla luce questa chicca del territorio garzesano.

Introdotta nel 17° secolo ha interessanti e particolari note organolettiche, mai innestata su altre specie è praticamente puro e raro.

Piantandolo a casa è possibile supportare nella salvaguardia e diffusione della specie.

Si può acquistare il sacchetto solo presso l'Info-point di Valvestino.

## IL VINO

Il Garda è una culla di profumi e sapori, che sapientemente tutelata regala forti emozioni ai visitatori. Cosa c'è di meglio che trascorrere una giornata immersi nella natura a contatto con i nostri vignaioli? Sapienti custodi di antichi o innovativi metodi produttivi, per trasmettervi tutta la passione ed il territorio, racchiusi in una bottiglia di vino.

Le colline a sud del Garda tra Desenzano, Pozzolenigo e Peschiera sono tutelate dal consorzio Lugana, che con i suoi 18 ml di bottiglie porta l'uvaggio Turbiana in tutto il mondo. Il Lugana è per eccellenza il vino bianco di questi territori.

Risalendo la costa Lombarda si arriva a Padenghe dove inizia l'area di tutela del consorzio Valtènesi che si estende fino a Puegnago del Garda seguendo la costa, mentre prosegue nell'entroterra a Bedizole, Calvagese e Muscoline. Area in cui l'uvaggio principe è il Gropello naturalmente vocato ad una vinificazione in Rosa, da grandi soddisfazioni anche nei rossi.

Vi consigliamo per tanto di visitare il nostro sito web per scoprire dove potrete degustare, conoscere e acquistare il tanto amato nettare di Bacco!



## I CAPPERI

I capperi gardesani sono celebrati fin dal Cinquecento, in quanto simbolo della mediterraneità del paesaggio rivierasco. Prodotto tipico dell'area di Gargnano e Limone, zona del Parco Alto Garda Bresciano. Passeggiando per i vicoli potrete scoprire molti cespugli che crescono spontaneamente nei muri in pietra, di li-

monaie e oliveti. I capperi del Garda vengono raccolti delicatamente a mano, nel periodo compreso fra giugno e ottobre, e conservati secondo la tradizione in olio di oliva o sotto sale. Ottimi per insaporire piatti a base di pesce, carne, insalate e pasta.



Scopri altre curiosità  
e informazioni dettagliate  
su nostro sito web



## COME ARRIVARE



Testi: Archivio Consorzio "Lago di Garda - Lombardia"

Foto: Consorzio Lago di Garda Lombardia, partner di progetto, Stefano Maraggi.

Edizione 2023.

Tutti i diritti sono riservati. Vietata la riproduzione anche parziale.



[info@gardalombardia.com](mailto:info@gardalombardia.com)  
[www.gardalombardia.it](http://www.gardalombardia.it)

Seguici su

