



_____ **SERVIRE** al di sopra di ogni interesse personale _____

Bollettino nr. 32

Hotel Du Lac et Du Parc Grand Resort - Lunedì 13 maggio 2019

26ma edizione del Forum del Garda

“La cucina del Lago di Garda tra tradizione ed innovazione, quale importante risorsa per la sua promozione culturale e turistica”

Presenti: Pietro e Anna Maria Avella, Germano e Maria Chiara Berteotti, Gianfranco Betta, Enrico Bonora, Roberto Calzà, Amedeo Chizzola, Mauro Chizzola, Claudia De Scolari Bonatti, Andrea Dalponte, Roberto e Anna Maria De Laurentis, Cristiano e Martina Ferrari, Gianfranco Ghisi, Paolo e Stefania Giovanazzi, Manuela La Via e Paolo, Daniele e Milena Maistri, Oriente Malagoli, Luigi e Monica Masato, Mauro e Cristina Pederzoli, Luca e Laura Pellegrini, Vittorio Rasera, Silvio Rigatti, Sandro Rigo, Graziano Rigotti, Marco Tanas, Bruno Torresani, Roland e Claudia Weithaler, Enzo Zampiccoli, Gianluca e Giovanna Zanivan, Claudio e Wilma Zanoni, Umberto e Liane Zanoni
Riccardo De Paola (Governatore Distretto 2060), Renato Rizzini (Governatore Distretto 2050), Marina Prati (Assistente del Governatore 2060), Cristian Pasquetti (Presidente R.C. Peschiera e del Garda Veronese) + 20, Marco Gnesotto (Presidente R.C. Salò-Desenzano del Garda) + 16, Lucia Silli (Presidente R.C. Rovereto) + 24, Giovanna Sirotti (Presidente R.C. Rovereto Vallagarina), Caroline Schena (Presidente R.C. Garda International), Laura Olivieri (Presidente R.C. Madonna di Campiglio) + 9, Aldo Bulgarelli (Past Presidente R.C. Verona), Fabrizio Farinati e Franco Ghinato (R.C. Verona Est), Enrico Giglioli (R.C. Trentino Nord)



Inizia con gli inni suonati con arte e qualità, come sanno fare due maestri della Scuola Musicale Altogarda (Roberto Grassi e Stefano Menato), un Forum del Garda di altissima qualità, organizzato quest'anno dal Rotary Club Riva del Garda.

Plausi quindi in primis al Presidente Claudio Zanoni che, come Presidente, si è assunto la responsabilità del risultato ma, come racconta il Vangelo, reddite quae sunt Casearis Caesari..., e, in questa occasione, lo ha detto pubblicamente lo stesso Presidente Zanoni, dobbiamo dare al Segretario Germano Berteotti, braccio operativo e deus ex machina dell'evento, i plausi riconoscenti di un Forum di altissima qualità e partecipazione.

Prosegue con i saluti del nostro Presidente che sottolinea quanto la "*cucina*" sia importante per il turismo, tanto quanto i luoghi. Questi però ce li ritroviamo, li abbiamo ricevuti in eredità, mentre la cucina la dobbiamo fare, creare. Tra tradizione e innovazione c'è di mezzo però anche un altro sostantivo, la qualità, che non deve essere dimenticata e deve essere anzi con accanimento perseguita.

Saluti anche dal nostro Governatore Riccardo De Paola che sottolinea l'altissima qualità di questo Forum: relatori, partecipanti, argomento in discussione. Conferma che questa è esattamente una delle funzioni del Rotary: sollecitare l'opinione pubblica a dibattere argomenti di pubblico interesse ed utilità.

Indi, saluti del rappresentante del Comune di Riva del Garda, l'Assessore alle Opere pubbliche Alessio Zanoni, e del rappresentante della Provincia Autonoma di Trento, l'Assessore al Turismo Roberto Failoni.

Il Forum viene aperto dalla brava e bella (metto bella dopo brava perché, per una giornalista, brava deve venire prima di bella, anche se, fortunatamente per lei, merita equamente entrambi gli aggettivi) moderatrice del dibattito Monica Rubele, giornalista e conduttrice televisiva, che sul tema del Forum: "*La cucina del Lago di Garda, tra tradizione ed innovazione, quale importante risorsa per la sua promozione culturale e turistica*", si chiede quali equilibri, quali strategie possono muoversi, e rimanere in equilibrio, tra questi due importanti sostantivi?

Vi anticipo che tutti gli interventi, assieme a qualche excursus storico, si sono dipanati privilegiando ora l'una, tradizione, ora l'altra, innovazione, quale caratteristica importante della cucina, che diventa supporto irrinunciabile al turismo del territorio. Alcuni poi, giustamente, hanno messo il punto sulla qualità, senza la quale tradizione ed innovazione rimarrebbero parole senza significato. Tutti sono stati comunque concordi nel sottolineare che i prodotti del territorio debbano essere alla base di una cucina che, assieme al territorio (il Lago ed i territori collinari e montani circostanti), fanno un unicum irripetibile nel mondo.

Inizia Livio Parisi, noto professore di lettere rivano, migrato ormai alla gastronomia, con ristorante a Castelletto di Brenzone.

Da professore la prende alla larga, parlando del lago all'epoca degli antichi romani. Dei carpioni, menzionati da Catullo e offerti agli ospiti alla mensa della sua casa di Sirmione, o della pescosità del lago di Garda a cui accenna Plinio il vecchio.

E' il primo a dire che tradizione, innovazione e prodotti del territorio sono una triarchia che deve essere declinata assieme. Il suo intervento è soprattutto speso a confermare la qualità molto superiore del pesce di lago, rispetto al pesce d'acqua dolce allevato. Vuole spingere chi di dovere a lavorare per far ottenere al salmerino di lago, la classificazione di prodotto DOP, come già fatto per gli altri due prodotti del territorio: olio e vino. Riotterremo così la triarchia, olio, vino e pesce di lago, che già erano presenti nel nostro passato storico, come ben rappresentato dai tanti affreschi presenti nelle nostre chiese, che raffigurano questi tre prodotti nella simbolistica cristiana.

Il Direttore della Comunità Montana Alto Garda Bresciano, la dott.ssa Maria Beatrice Zambiasi, ci rappresenta la sua visione ambientalista e protezionistica.

Il suo è un appello a proteggere il lago ed il suo territorio da una invasione turistica che forse già eccede la capacità ambientale di ricezione, che minaccia un ecosistema unico e che contribuisce a far sparire pilastri portanti della nostra cultura lacustre, quali appunto il pesce di lago o le limonaie.

Non sto rappresentando, dice, una visione romantica, ma una necessità: innovazione nel turismo vuol dire passare dal numero alla qualità, dal fast food ad una cucina di qualità.

Parlando di pesci in estinzione ci parla del Carpione, il pesce definito re del lago, ormai quasi scomparso, che prende il nome dal mito del pescatore Carpio, condannato dagli Dei a vivere nelle profondità lacustri, come appunto il nostro Carpione. Pesce nella lista rossa per la sopravvivenza, ormai scomparso al 98%.

Massimo Ghidelli, direttore di Brescia Tourism, ha invece voluto lanciare un petardo in platea e tra i conferenzieri, come in passato amavano fare gli scrittori futuristi con le loro proposte non convenzionali, futuriste appunto.

Chi legge più le Guide? Migliaia di persone? Un post su facebook ed un like può fare la fortuna o la sfortuna di un ristorante, perché letto in pochi giorni da milioni di persone. Il turismo e la ristorazione devono rinnovarsi e seguire le tecnologie digitali più moderne. C'è stato una rivoluzione ed il ristorante non se ne è accorto: oggi il cliente è molto più avanti del ristorante e dovrebbe essere il contrario.

Informarsi, usare gli strumenti di comunicazione di massa. Il web e i media telefonici sono gli strumenti per migliorare la propria reputazione: se si fa la guerra la si faccia con gli strumenti della guerra.

Conclude quindi dicendo: *“Oggi il lago ha bisogno di una visione meno romantica e più adrenalinica”*.

Ma ! *“A la guerre comme à la guerre”*. Non è poi così moderno. L’avevamo già sentito nel diciassettesimo secolo.

Ovviamente, era una provocazione, anche se con un fondo di verità, che ha sconvolto i conferenzieri che seguivano. Hanno dovuto cambiare il loro intervento per rispondergli a tono.

Marco Do, Direttore comunicazione della Guida Michelin Italia, sentitosi chiamato direttamente in causa, ha dovuto rispondere affermando di non poter essere certamente d’accordo con l’intervento precedente.

La Guida Michelin, ha sottolineato, è stata infatti fondata nel 1800 ed oggi, dopo 2 secoli, scoppia di salute.

Qual è il segreto? Offrire uno strumento a chi cerca un prodotto di qualità.

Nel mondo esiste di tutto. C’è chi si accontenta di mangiare un panino in piedi e chi acquista la guida Michelin per trovare un ristorante di qualità. Ce ne sono per tutte le esigenze: dall’osteria Bib Gourmand ,dove si mangia bene ad un prezzo non superiore a 32€, fino ai ristoranti a 3 stelle, che rappresentano il meglio della ristorazione mondiale.

E’ documentato che il cliente che ricerca ristoranti di qualità spende in media 200€ al giorno, tra albergo e ristorazione. Quindi il cliente di qualità è quello da ricercare perché genera fatturato consistente nei luoghi dove soggiorna.

La filosofia Michelin è questa: suggeriamo ai nostri clienti dove si può mangiare con qualità con prezzi che variano da 30€ a 200€ : il cliente decide e sceglie.

Ovviamente, anche la Guida Michelin usa tutti gli strumenti di comunicazione di massa.

Eugenio Signoroni, Curatore della Guida Osterie d’Italia di Slow Food, ha aggiunto qualcosa di interessante, con un aforisma: tradizione significa custodire il fuoco, innovazione significa aggiungere qualcosa di nuovo. Quindi, non c’è innovazione senza tradizione.

Ovviamente, Slow Food è un grande sostenitore del prodotto locale da usare in cucina e quindi tutti i ristoranti presenti nella loro guida hanno uno stretto rapporto con i prodotti del luogo.

Ma la loro cucina è una cucina semplice che offre una pietanza che dà l’immediatezza del gusto, che deriva appunto dal prodotto usato.

Dopo la grande cucina classica è arrivata la cucina semplice.

Come si vede si può fare una ristorazione di qualità di vari livelli ed adatta a scelte diverse.

Hanno chiuso il dibattito due politici/tecnici: Marco Benedetti Presidente di Garda Trentino Spa- Azienda per il Turismo, nonché Presidente del Consorzio Garda Unico e Maurizio Rossini, Amministratore Unico di Trentino Marketing.

Marco Benedetti ha esordito dicendo che si rende conto che, nel lasciare la sua attività di ristorazione al fratello, per la politica, ha perso qualcosa: la grande cultura culinaria e l'emozione di fare ristorazione.

Ha poi fatto una affermazione che può effettivamente concludere il dibattito verso una direzione ben precisa: *“Il Garda non ha bisogno di più turisti, ha bisogno di più turisti di qualità”*.

Bisogna cercare di attirare un turista che sia in grado di avere una spesa di soggiorno più importante. Naturalmente questo turista cercherà l'offerta di una cucina di qualità , cercherà nell'albergo più servizi e cercherà in entrambi più professionalità a tutti i livelli, inclusa la qualità e la professionalità del personale.

Ha concluso Maurizio Rossini, tirando le somme della discussione.

Ha sottolineato che il mondo turistico è stato qui ben rappresentato da ogni partecipante, esponendo anche punti di vista molto diversi.

E' indubbio che la qualità è una carta vincente per vincere, ma il mondo digitale è il futuro e va preso nella giusta considerazione. Il mondo va conosciuto nei suoi vari aspetti e poi va seguito: ognuno può trovare il proprio spazio.

Il Trentino ha bisogno di soli 2/3 milioni di turisti all'anno e potrebbe anche scegliere sapendo che i turisti che girano il mondo sono 2 miliardi.

Il Garda, come si è detto, è un unicum irripetibile altrove. Assieme, lo stile di vita Italiano, che ha un forte appeal nel mondo, ed una ristorazione di qualità possono formare un pacchetto di offerta molto allettante.

Sicuramente si sapranno cercare le condizioni per attirare un turismo qualificato, che accetti di pagare l'offerta di qualità che gli potrebbe venire offerta.

E' poi sopraggiunto anche il Governatore del Distretto Rotary 2050 Renato Rizzini, che ha concluso i lavori insieme al nostro Governatore Riccardo De Paola.

Il Forum è quindi proseguito con l'aperitivo in terrazza, offerto dalla Cantina Rotari di Mezzacorona, e con una una cena adeguata al tema del convegno: tra tradizione ed innovazione una ristorazione di qualità.

Tre chef, appartenenti ai tre distretti rotariani che hanno promosso il Forum, Marco Brink dell'Hotel Du Lac, Leandro Luppi del ristorante Vecchia Malcesine e Massimo Fezzardi del

ristorante Esplanade di Desenzano, hanno presentato le proposte della cena, antipasto, primo, secondo e dessert di grandissima qualità.

Una cena all'altezza del Convegno, molto apprezzata dai 160 partecipanti.

Molto apprezzati anche i vini, proposti dall'Azienda Agricola Grigoletti di Nomi.

(Vittorio Rasera)



Rassegna stampa

La «Dop» per salvare il pesce di lago

Idea dal Forum del Garda Basta prodotti ittici asiatici

DAVIDE PIVETTI

twitter: @pivettidg

RIVA. È una risorsa tanto grande quanto in buona parte inespresa. La cucina del Garda, che trova la sua massima espressione nei numerosi piatti a base di pesce di lago (ma non solo in realtà) vive un momento decisivo. Può evolversi e diventare parte essenziale dell'offerta turistica e quindi dell'economia per chi vive sul Grande lago, oppure può involtersi fino a scomparire. Molto, se non tutto, dipende dalla ca-

L'allarme sul carpine, sparito già per il 95%
Benedetti: «Investire sui camerieri all'altezza». Poi sfida tra chef stellati e non

pacità dell'uomo di preservare il patrimonio ittico che per secoli, anzi millenni, ha fatto del nostro lago una fonte di sostentamento per intere generazioni. Le cose sono cambiate e non poco, per il carico antropico, per l'industrializzazione, per la mancanza di regole condivise dalle tre sponde sulla pesca. Un vuoto, quest'ultimo, che va colmatando dopo il recente protocollo d'intesa firmato tra la Provincia di Trento e le due Regioni.

Uno strumento importante per valorizzare e preservare le peculiarità del pescato gardesano - questa volta ancor più in chiave gastronomica e tradizio-

nale, ancorché ecologica - potrebbe essere l'istituzione di un marchio «Dop» da attribuire proprio al pesce del Garda. Dal mitico carpine, sempre più introvabile, a tinche, lavarelli, sarde di lago. Per difenderli anche dalle parate di pescato in arrivo dall'estero, dall'Est europeo e dall'Asia in particolare.

La proposta è emersa lunedì sera grazie al «Forum del Garda», organizzato al «Du Lac» dal club Rotary altogardesano, guidato dal presidente Claudio Zanoni e curato nei dettagli per più di un anno dal segretario Germano Benedetti. Almeno 120 tra operatori, autorità, rotariani e cittadini che hanno partecipato al confronto, ascoltando le parole di relatori che hanno affrontato il tema di questa edizione («La cucina del lago di Garda, tra tradizione ed innovazione») da tutte le prospettive possibili.

Dopo i saluti istituzionali del presidente notariano e dei governatori di Distretto, sono stati Alessio Zanoni (per il Comune) e Roberto Falloni (per la Provincia) ad avviare i lavori. Subito entrati nel vivo con Livio Parisi, primo relatore, che nel ripercorrere la storia della cucina gardesana ha puntato sul tavolo l'idea di quella «Dop» che qualche aiuto lo potrebbe certo dare.

Preoccupazione invece, nelle parole di Maria Beatrice Zambiasi, direttore della Comunità montana del Parco Alto Garda Bresciano, che ha raccontato «Sua maestà il carpine» ricordando però che in pochi anni la sua popolazione si è quasi estinta, calando del 95%, fino a farne un pesce oggi quasi introvabile e comunque tutelato su tutte le tre sponde proprio perché tipico esclusivamente del Garda. Ferirlo significherebbe perdere un pezzo di noi, il direttore di «Brescia Tourism» Mas-



Qui accanto i relatori del Forum, in primo piano Livio Parisi al microfono. In alto i tre chef: Marco Brink, Leandro Luppi e Massimo Fezzardi



simo Ghidella ha incuriosito la platea sugli strumenti - social soprattutto - della nuova promozione, mentre Mario Do e Eugenio Signoroni hanno raccontato l'esperienza editoriale della «Guida Michelin» e della «Guida delle Osterie d'Italia». Il dibattito moderato da Monica Rubele, giornalista di RaiDue, si arricchì poi dell'esperienza di Maurizio Rossini, amministratore di «Trentino Marketing» e di Marco Benedetti, presidente di «Garda Trentino

sipa», che è tornato su un tema a lui caro: «Bene gli chef celebrati, ma nei nostri ristoranti c'è sempre più bisogno di un servizio all'altezza. La figura del cameriere è quella sulla quale bisogna investire adesso». Il forum si è poi trasferito a tavola, con l'inedita collaborazione a tre tra gli chef stellati Leandro Luppi («Vecchia Malcesine»), Massimo Fezzardi («Esplanade» di Desenzano) e il «nostro» Marco Brink del «Du Lac».

IN BREVE

ALTO GARDA

Le farmacie in servizio
A disposizione al di fuori dei normali orari di servizio la farmacia Redi di Arco (0464-515214) e la farmacia Foletto a Pieve di Ledro (0464-591038).

LEDRO

Domani collettivo «DIEM25»
Il collettivo spontaneo «DIEM25 Altogarda» organizza una serata a Bezzecca, nel comune di Ledro, sala «Nando» domani alle ore 20.30. Verrà presentato il movimento europeo e illustrato il nuovo modello di sviluppo «green new deal» con ampio spazio per dibattere su problemi locali e ambientali.

CANALE DI TENNO

Mostra «per Segantini»
Sabato 18 maggio si inaugura presso la Casa degli Artisti, dalle ore 18.00, il progetto in omaggio a Giovanni Segantini con la mostra «Segantini e la terra madre. Dialogo» allestita dal Gruppo Amici dell'Arte e «Una storia per Segantini» dell'Ex Gruppo Arte Giovanni Segantini.

RIVA

«Ensoz, Metafisica e Surrealismo»
Questa sera alle 20.30, presso la galleria Crofiora, si terrà la conferenza dal titolo «Ensoz, Metafisica e Surrealismo», organizzata dall'associazione Amici dell'Arte di Riva, aperta a tutti. Relatrice la professoressa Ezia Pozzini.

l'Adige – mercoledì 15 maggio 2019

«Il pesce del nostro lago deve avere il marchio Dop»

Il forum del Rotary.
Il professor Parisi sostiene la qualità dei prodotti gardesani

SARA BASSETTI

RIVA. «Dobbiamo lavorare in sinergia, e portare il pesce del nostro lago al riconoscimento del marchio Dop». Il professor Livio Parisi, titolare dell'Osteria al Pescatore di Castelletto di Brenzone, ha aperto così, lo scorso lunedì, gli interventi della ventiseiesima edizione del «Forum del Garda», che si è tenuta all'Hotel Du Lac et Du Parc di Riva.

La cucina lacustre
L'iniziativa, promossa annualmente dai tre Rotary Club gardesani (Riva del Garda, Peschiera e del Garda Veronese, Salò-Desenzano del Garda) e organizzata quest'anno dal sodalizio locale,

con il patrocinio di Garda Trentino, di Riva del Garda Fierecongressi e di Cassa Rurale Alto Garda, è stata dedicata alla tipicità gastronomica del Benaco, che oggi si trova ad affrontare la grande sfida con le nuove tendenze di un turismo enogastronomico sempre più internazionale. Una tematica che spinge le province lacustre a ricercare costantemente nuovi equilibri tra identità locale e veloci innovazioni, in un dibattito continuo tra professionalità differenti ma strettamente legate tra loro.

L'eccellenza del pesce

«Riportare sul podio il pesce gardesano significa anche limitare l'accesso al nostro territorio di prodotti ittici provenienti da Ucraina, Russia e Asia - ha aggiunto Parisi - e la valorizzazione di figure ormai in via d'estinzione, qual è anche quella del pescatore, è sempre più una stringente necessità». Una tutela della biodi-

versità che diventa responsabilità di tutta la comunità, e delle attività che ruotano intorno alla filiera, in cui prodotti, storia, territorio, cultura del cibo e turismo sono fattori che portano ad altissimi numeri di presenze. «La contemporaneità richiede una rinnovata capacità di fare massa critica: occorre investire sulla collaborazione e sulla formazione culturale e professionale, per sviluppare l'educazione all'accoglienza e alla qualità dei servizi - ha osservato il presidente di Gar-

La valorizzazione

La cucina del Garda è un valore aggiunto della proposta turistica

La sfida

L'innovazione nel rispetto della tradizione



Un momento del Forum organizzato dai Rotary del lago FOTOGALAS



I presidenti dei Rotary con gli chef presenti al convegno

da Trentino, Marco Benedetti - e guardare a ciò che offre il territorio, declinandolo in maniera innovativa».

La ricerca della peculiarità

Un equilibrio difficile tra passato e futuro, che va affrontato a tutti i livelli. «In un mondo sempre più digitale è nostro compito ricercare le peculiarità, e individuare la strada da seguire - ha sottolineato Maurizio Rossini, amministratore di Trentino Marketing - in un percorso che attraversa la straordinarietà dello stile italiano, e che parte dalla campagna e dal produttore». La tecnologia è sempre più protagonista, piaccia o meno, delle tavole, e un numero crescente di persone si collega on line per scegliere il ristorante in cui cenare: una consuetudine che sta cambiando il mondo in cui viviamo e di conseguenza anche il modo di proporre un cibo, un ristorante, un territorio. «Ma l'innovazione deve essere la cassa di risonanza dei valori più profondi e delle tradizioni che ognuno porta dentro di sé - ha commentato in chiusura il Governatore del Distretto Rotary 2060, Riccardo De Paola - coltivare le tradizioni non significa custodire le ceneri, ma alimentare il fuoco».

Trentino – mercoledì 15 maggio 2019

❖❖❖
Fotografie





*Rotary Club Riva del Garda (TN)
 Rotary Club Peschiera e del Garda Veronese (VR)
 Rotary Club Sulo-Desenzano del Garda (BS)*

*26^a Edizione Forum del Garda
 Riva del Garda, 13 Maggio 2019*

*Vini dell'Azienda Agricola Grigoletti:
 Chardonnay "l'Opera" 2017
 Merlot "Antica Vigna" 2015
 San Martin*

*Aperitivo
 Rotari Cuvée 28 Trento Doc
 Cantine Mazzacorona*

*Fake tomato
 Chef Leandro Luppi
 del Ristorante Vecchia Malcesine di Malcesine*

*Tagliolini Molino Quaglia
 con salmerino marinato affumicato
 al tuorlo d'uovo con emulsione di piselli e menta
 Chef Marco Brink
 del Du Lac et Du Parc Grand Resort di Riva del Garda*

*Corregone ai profumi dell'orto e mandorle
 Chef Massimo Fexxardi
 del Ristorante Esplanade di Desenzano del Garda*

*Biscotto all'olio extra vergine d'oliva del Garda
 con crema Chantilly al limone e Fragoline di Gardone
 Chef Marco Brink
 del Du Lac et Du Parc Grand Resort di Riva del Garda*

Caffè



Prossime riunioni

Sabato 18 maggio, Gita in Valpolicella

Lunedì 27 maggio, ore 19.30, Caminetto, con relazione del Capitano C.C. dott. Marcello Capodiferro, Comandante della Compagnia Carabinieri di Riva del Garda, con tema: "L'esperienza di Ufficiale dell'Arma"



Programma

orario 19.30, sia per caminetti che conviviali

Sabato 18 maggio	Gita in Valpolicella, con partenza in pullman, da Riva, alle ore 14.30; Visita cantina (Azienda Agricola Ca' La Bionda, in Loc. Valgatarà) e cena (Antica Trattoria da Bepi, a Marano di Valpolicella)
Lunedì 20 maggio	<i>no Rotary</i>
Mercoledì 22 maggio	Incontro formativo distrettuale per i nuovi Soci (entrati negli ultimi tre anni), presso il Ristorante Da Pino a San Michele all'Adige
Sabato 25 maggio	Assemblea distrettuale a Quinto di Treviso
Lunedì 27 maggio	Caminetto, con relazione del Capitano C.C. dott. Marcello Capodiferro, Comandante della Compagnia Carabinieri di Riva del Garda, con tema: "L'esperienza di Ufficiale dell'Arma"
Lunedì 03 giugno	Conviviale con relazione dell'Assessore provinciale al turismo Roberto Failoni.
Lunedì 10 giugno	Assemblea, per presentazione del bilancio consuntivo
Lunedì 17 e 24 giugno	<i>No Rotary</i>
Sabato 29 giugno, ore 20.00	Festa d'Estate e passaggio delle consegne al nuovo Presidente per l'anno 2019-2020, presso la Fraglia della Vela di Riva del Garda