



SERVIRE al di sopra di ogni interesse personale

Bollettino nr. 31

Conferenza stampa di presentazione della 26ma edizione del Forum del Garda

Sede di Garda Trentino SpA-Azienda per il Turismo - Giovedì 09 maggio 2019

Presenti: Germano Berteotti, Claudia De Scolari Bonatti, Gianfranco Ghisi, Manuela La Via, Vittorio Rasera, Claudio Zanoni, Francesca Zanoni
Marco Gnesotto (Presidente R.C. Salò-Desenzano del Garda), Giuseppe Lorenzini (Past President R.C. Peschiera e del Garda Veronese), Marco Benedetti (Presidente di Garda Trentino SpA e del Consorzio Garda Unico), Marco Brink (chef del ristorante "Area" dell'Hotel Du Lac et Du Parc Grand Resort), Giorgio Robustelli (Direttore commerciale dell'Hotel Du Lac et Du Parc Grand Resort), Francesco Marchi (l'Adige), Robert Tosin (Trentino), Fabio Galas (La Busa)



E' stata presentata ieri, presso la sede di Garda Trentino SpA, la 26ma edizione del Forum del Garda, promosso annualmente dai tre Rotary Club gardesani (Riva del Garda, Peschiera e del Garda Veronese, Salò-Desenzano del Garda) ed organizzato quest'anno dal Rotary Club Riva del Garda, con il patrocinio di Garda Trentino SpA-Azienda per il Turismo, di Riva del Garda Fiere Congressi SpA e di Cassa Rurale Alto Garda, che si svolgerà a Riva del Garda, presso l' Hotel Du Lac et Du Parc Grand Resort, **lunedì 13 maggio, con inizio alle ore 18.00.**

Tale edizione, con tema: "*La cucina del Lago di Garda tra tradizione ed innovazione, quale importante risorsa per sua promozione culturale e turistica*", intende valorizzare e approfondire la tradizione della gastronomia gardesana, ripercorrendo i momenti storici in cui iniziò a diffondersi l'utilizzo in cucina dei sapori del Garda, in particolare del pesce del lago, ma vuole anche proiettarsi nel futuro.

La tipicità gastronomica del Benaco oggi si trova infatti ad affrontare le grandi sfide della promozione turistica e a questo riguardo si farà il punto della situazione sulle nuove tendenze del turismo enogastronomico in un'ottica sempre più internazionale.

Non verrà trascurato nemmeno l'aspetto legato alla tecnologia, a partire dal semplice *smartphone*, sempre più protagonista, piaccia o meno, delle nostre tavole.

Un numero crescente di persone, difatti, si collega *on line* per scegliere il ristorante in cui cenare, lo prenota con un *click* e poi fotografa ogni portata prima di assaggiarla.

Non si tratta quindi di un semplice dettaglio, ma di una consuetudine che sta cambiando il mondo in cui viviamo e di conseguenza anche il modo di proporre un cibo, un ristorante, un territorio.

Trovare un nuovo equilibrio tra identità locale e veloci innovazioni sarà perciò il terreno di confronto e dibattito di un *forum* che riunisce professionalità differenti, allo scopo di lanciare a tutti spunti di costruttiva riflessione.

Non sarà dimenticato infine l'importante ruolo rivestito dagli Istituti professionali, che hanno sede su tutte e tre le sponde del Lago, per la promozione della cultura enogastronomica nei suoi molteplici aspetti e per la preparazione di personale sempre più qualificato, con competenze specifiche per la valorizzazione della tipicità dei prodotti locali (Centro Formazione professionale alberghiero-Enaip di Varone di Riva -TN; Istituto professionale alberghiero "Luigi Carnacina" di Bardolino -VR; Istituto professionale di Stato per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera "Caterina De Medici" di Gardone Riviera -BS).

Il convegno sarà moderato da Monica Rubele, giornalista e conduttrice, per 10 anni inviata dello storico programma RAI "Serenio Variabile", e vi parteciperanno, quali relatori, Livio Parisi, Titolare dell'Osteria "Al Pescatore" di Castelletto di Brenzone, Massimo Ghidelli, Direttore di "Brescia Tourism", Maria Beatrice Zambiasi, Direttore della Comunità Montana Parco Alto Garda Bresciano, Marco Do, Direttore commerciale della Guida Michelin, Eugenio Signoroni, Curatore della Guida delle Osterie d'Italia-Slow Food, Marco Benedetti, Presidente di Garda Trentino SpA e del Consorzio Garda Unico, Maurizio Rossini, Amministratore Unico di Trentino Marketing.

Al termine, ad invito, seguirà la cena, con preparazione del relativo menù, affidata agli chef Marco Brink del ristorante "Area" del Du Lac, Leandro Luppi del ristorante "Vecchia Malcesine" di Malcesine (stella Michelin) e Massimo Fezzardi del ristorante "Esplanade" di Desenzano (stella Michelin).



Rassegna stampa



Marco Brink rappresenterà la sponda trentina al Forum del Garda 2019

RIVA - Il 13 maggio Riva tornerà ad ospitare il «Forum del Garda», l'evento di approfondimento organizzato alternativamente dal Rotary club delle tre sponde del lago. Dopo l'importante edizione del 2016, quando sempre in città venne promossa la candidatura del Garda a Patrimonio Unesco, que-

sta volta il tema conduttore di questa 26ª edizione del forum sarà la tradizione gastronomica gardesana. Il Forum si svolge al «Du Lac» di Riva, con inizio alle 18, è organizzato dal club Rotary di Riva, guidato dal presidente Claudio Zanoni e con l'impegno organizzativo profuso dal segre-

RIVA

Torna in Trentino il «Forum del Garda» organizzato dal Rotary, il 13 al Du Lac

C'è tutto il gusto del nostro lago

tario Germano Berteotti, e ha il patrocinio di «Garda Trentino», «Fierecongressi» e Rurale Alto Garda «La cucina del Lago di Garda, tra tradizione ed innovazione, quale importante risorsa per la sua promozione culturale e turistica» è il titolo dell'evento.

Nel programma del convegno di quest'anno, moderato da Monica Rubele, giornalista di «Rai 2», dopo i saluti istituzionali (dei vertici rotariani ma anche dell'assessore provinciale al turismo Roberto Failoni, del sindaco di Riva Mosaner e di Pellegrini per Fierecongressi) sono previste tre relazioni. La prima affidata a Livio Parisi, rivano, figura notissima nel mondo gardesano e titolare dell'osteria «Al Pescatore» di Brenzone. Parisi racconterà

storia ed evoluzione della cucina gardesana fino ai giorni nostri». Quindi Massimo Ghidella, direttore di «Brescia Tourism» ed autore del libro «Il gusto del Garda», con tema «La cucina dalla forchetta ai social media». Infine Maria Beatrice Zambiasi, direttore della Comunità montana parco Alto Garda Bresciano, su «Sua maestà il carpione».

Difficile parlare di cucina del Garda senza poi goderne. Ed ecco che il forum proseguirà poi con la presentazione del menù della successiva cena, a cura degli chef Massimo Fezzardi, del ristorante «Esplanade» di Desenzano (Stella Michelin), Leandro Luppi, de «La Vecchia Malcesine» (Stella Michelin) e Marco Brink, padrone di casa e chef del «Du Lac». Ci sarà poi l'intervento dei cu-



Claudio Zanoni, presidente Rotary

raitori di due guide gastronomiche nazionali, Marco Do della «Guida Michelin» ed Eugenio Signoroni della «Guida delle Osterie d'Italia».

Gli stessi curatori evidenzieranno l'impegno profuso da molti esercizi gardesani, per la valorizzazione dei prodotti locali (non solo il pesce di lago, ma anche quelli del territorio circostante), investendo nella ristorazione non solo di eccellenza, ma soprattutto di qualità, come importante volano sia per il turismo, che per l'economia in generale.

Infine, il dibattito, con interventi di Maurizio Rossini, amministratore unico di «Trentino Marketing», e di Marco Benedetti, presidente «Garda Trentino spa» nonché presidente del consorzio «Garda Unico». **D.P.**

Convegno Rotary

La cucina del Garda? Un veicolo di promozione

Si svolgerà lunedì a Riva del Garda, all'hotel Du Lac et Du Parc Grand Resort, con inizio alle ore 18, la 26esima edizione del Forum del Garda, promosso annualmente dai tre Rotary Club gardesani (Riva del Garda, Peschiera, Salò-Desenzano del Garda) ed organizzato quest'anno dal Rotary Club Riva del Garda.

«La cucina del Lago di Garda tra tradizione ed innovazione, quale importante risorsa per sua promozione culturale e turistica» è il titolo dell'evento che intende valorizzare e approfondire la tradizione della gastronomia gardesana, ripercorrendo i momenti storici in cui iniziò a diffondersi l'utilizzo in cucina dei sapori del Garda, in particolare del pesce del lago, ma vuole anche proiettarsi nel futuro. La tipicità gastronomica del Benaco oggi si trova infatti ad affrontare le grandi sfide della promozione turistica e a questo riguardo si farà il punto della situazione sulle nuove tendenze del turismo enogastronomico internazionale.

Il convegno sarà moderato da Monica Rubele, giornalista e conduttrice, per 10 anni inviata dello storico programma Rai «Serenio Variabile», e vi parteciperanno, quali relatori, Livio Parisi, titolare dell'Osteria «Al Pescatore» di Castelletto di Brenzone, Massimo Ghidelli, direttore di «Brescia Tourism», Maria Beatrice Zambiasi, direttore della Comunità montana Parco Alto Garda Bresciano, Marco Do, direttore commerciale della Guida Michelin, Eugenio Signoroni, curatore della Guida delle Osterie d'Italia-Slow Food, Marco Benedetti, presidente di Garda Trentino SpA, Maurizio Rossini, amministratore unico di Trentino Marketing.

Do. Ba.

I piatti del Garda: grande risorsa per il turismo



• I tre club del Rotary ieri alla presentazione con Marco Benedetti

Il forum. Il Rotary Club di Riva propone un convegno sulla cucina tipica del lago

RIVA. Sfatiamo la leggenda per cui il pesce di mare è più saporito di quello di lago. E facciamo con un forum che i Rotary Club di Riva del Garda, Peschiera e Salò-Desenzano propongono per lunedì prossimo, 13 maggio, all'Hotel Du Lac et Du Parc. Interventi di esperti concluso con la dimostrazione pratica (cioè a tavola imbandita) dimostreranno l'assioma senza ombra di dubbio. Ieri l'appuntamento ("La cucina del lago di Garda tra tradizione e innovazione, quale importante risorsa per la sua promozione culturale e turistica" è il titolo) è stato presentato dai rappresentanti dei Rotary Club e dall'organizzatore Germano Berteotti per conto del Club di Riva che, ogni tre anni, ha il compito di organizzare il forum su uno dei temi che coinvolgono tutto il territorio gardesano. Da 26 anni i tre club si alternano a proporre tematiche comuni, dibattiti capaci di lasciare il segno e di sollecitare interventi concreti. È il caso, quest'anno, del tema enogastronomico, una vera e propria eccellenza nel Garda che si fa apprezzare dai turisti anche per i piatti che porta in tavola.

La passione dei turisti

Una volta gli ospiti lungo le sponde del lago si portavano a casa vestiti e capi in pelle, bor-

se e borsette. Oggi riempiono le auto con generi alimentari, a partire dall'olio per proseguire sui vini e altre specialità. Ecco quindi che la cucina diventa un tratto specifico del Garda e del suo territorio, traino turistico alla pari delle bellezze naturali. Al forum che avrà inizio alle 18 si parlerà della storia e della tradizione della cucina locale, del turismo connesso e si parlerà del carpione, pesce forse trascurato ma che dà grandi soddisfazioni in cucina. E poi gli chef presenteranno un loro piatto: Massimo Fezzardi, Leandro Luppi e Marco Brink sono pronti a stupire il palato. A chiudere il dibattito con Maurizio Rossini di Trentino Marketing e Marco Benedetti, presidente del Consorzio Garda Unico.

RIVA

Il «Forum del Garda» celebra la cucina del lago Cena stellata al «Du Lac»

FRANCESCO MARCHI

RIVA - «Sono fiero e orgoglioso di ospitare questo grande evento, l'Hotel Du Lac ha già predisposto la massima cura nell'organizzazione e garantirà il massimo impegno per la buona riuscita di questa edizione del Forum del Garda».

Le garanzie di Giorgio Robustelli, responsabile congressi dell'hotel in cui lunedì avrà sede l'iniziativa promossa dai tre Rotary Club gardesani (Rotary Club Salò e Desenzano del Garda, Riva del Garda e Peschiera e del Garda) vogliono sottolineare come il grande lavoro in vista dell'evento sia in realtà già premiato dalle previsioni: le prenotazioni per un posto alla tavola degli chef **Marco Brink** (chef del ristorante *Area* del Du Lac), **Leandro Luppi** (stella Michelin del ristorante *Vecchia Malcesine*) e **Massimo Fezzardi** (chef stellato del ristorante *Espande* di Desenzano) hanno subito superato la stima preliminare e sono ora chiuse per limite raggiunto.

Ne era invece più che sicuro **Paolo Scattolini**, vicepresidente del Club Rotary di Peschiera, secondo cui «è sufficiente una disamina sulle tendenze turistiche per capire come il lago di Garda offra un'eccellenza alimentare nei propri prodotti e in questa occasione i nostri chef stellati dimostreranno come i pesci di lago quali il luccio, il persico o il coregone non abbiano motivo di essere bisfrattati dai sostenitori del pesce di mare».

«Tutto nasce da uno splendido lavoro di squadra e di coordinazione tra le nostre tre sponde di lago - aggiunge **Marco Gnesotto**, presidente del Club Rotary di Desenzano - capaci di valorizzare una regione omogenea nell'interesse delle tre province coinvolte. Per questo voglio ringraziare **Germano Berteotti**, la meticolosità del lavoro suo e del suo gruppo ci sarà di ispirazione l'anno prossimo, quando toccherà di nuovo a noi ospitare la manifestazione. Abbiamo in progetto di valorizzare i siti archeologici del nostro lago, ma è ancora una primizia».

Per ora però gli occhi sono tutti per la gastronomia del Benaco e per i suoi demiurghi, tra cui appunto **Marco Brink**: «La cena si terrà in una magnifica location, i numeri dei partecipanti ci faranno lavorare parecchio ma il menù è interessante e ogni piatto avrà il suo spazio».



La presentazione del «Forum», ieri mattina in sede «Garda Trentino»

l'Adige - venerdì 10 maggio 2019

Rotary



Club Riva del Garda
Club Peschiera e del Garda Veronese
Club Salò - Desenzano del Garda
organizzano



26ª edizione
FORUM
DEL GARDA
2019



LUNEDÌ 13 MAGGIO
ore 18.00

Du Lac et Du Parc Grand Resort
Riva del Garda (TN)

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