

Obiettivo su

& Olio & vino

a Malcesine

Le proposte degli osti
si abbinano al prodotto
tipico degli oliveti locali
che è stato battezzato
"Toro del Garda"

T



Ciottolando
con Gusto

eff oto r n e i i ar ri el lo re
" gipopot mus" estr ell o s
" no ven" is e eren est
i " i Grem i" estesse i i esine
e oto sono i lip no risto ol

Si è rivelata un successo la manifestazione "Ciottolando con Gusto", invito a tavola alla scoperta del centro storico di Malcesine, affascinante cittadina affacciata sulla sponda nord orientale del lago di Garda. "Ciottolando con Gusto" ha aperto la stagione turistica con una formula originale: l'intero Comune si è trasformato in una grande piazza da gustare grazie al lavoro di squadra dell'Amministrazione comunale, degli operatori turistici e, soprattutto, degli osti di Malcesine.

Il "benvenuto" è stato rivolto ai turisti dalle curiose gigantografie degli osti di Malcesine, poste all'esterno di ciascun locale, realizzate dal noto fotografo Tiziano Cristofoli.

La formula s'è rivelata vincente: acquistando una tessera prepagata di 25 euro, ogni visitatore goloso poteva accedere al "Viaggio dei Sapori" nei ristoranti, wine bar e *after dinner* aderenti, che hanno presentato una proposta seguendo la "Formula tematica degli alimenti".

La lista dei locali che hanno partecipato all'iniziativa è corposa: Al Gremal, Caffè Al Porto Vecchio, Enoteca Vidoc, Hippopotamus, Osteria Alla Rosa, Ristorante Al Gondoliere, Ristorante Re Lear, Santo Cielo ed il Vecchio Frantolo. Il Bar Feudo, il Bar Castello, ed il Bar Al Porto hanno offerto invece originali proposte *after dinner*.

Ogni osteria, quindi, ha perfezionato l'offerta di un piatto con la materia prima selezionata e l'ha proposta come specialità di "Ciottolando con Gusto" in abbinamento a un vino, scelto fra le Doc e Docg più importanti d'Italia. Staccando uno ad uno i coupon della tessera, il visitatore poteva scoprire così il centro storico della cittadina assaporando in ogni locale una nuova specialità, tipica o creativa.

Il visitatore poteva terminare poi la serata in uno dei locali, selezionati per il dopo cena, che hanno offerto inediti mix studiati per l'occasione.

Sebbene "Ciottolando con Gusto" rappresenti un trionfo dei prodotti tipici di nicchia, il re dell'evento è stato comunque l'olio extravergine d'oliva dop di Malcesine, definito anche l'Oro del Garda. Gli uliveti, da cui viene ricavato questo olio verde oro, ricco di vitamine e di bassissima acidità (0,10 - 0,30), sono situati in un'oasi termica, dove l'azione delle acque mitiga il clima.

La maturazione lenta delle olive consente di ottenere un olio di qualità superiore, prodotto secondo le specifiche definite dal consorzio degli olivicoltori della cittadina gardesana, la cui tradizione risale agli etruschi ed ai romani.

Detto in fondo, ma non per importanza, è un altro aspetto. Con la tessera "Ciottolando con Gusto" c'era la possibilità di visitare il Castello scaligero di Malcesine, edificato alla metà del primo millennio e ammodernato successivamente dai Della Scala, famoso per lo splendido panorama del Benaco (così è anche chiamato il Garda) e della "perla del lago", come viene chiamata Malcesine.

