

GARDA

Nei ristoranti menù «bio» targati Garda

07.05.2017

Nasce il circuito enogastronomico «I menù sostenibili del Garda», promosso dall'associazione Lacus insieme a Slow Food Garda e al sodalizio dei produttori biologici «La buona terra». Il progetto è in programma per tutto il mese di maggio e, spiegano gli organizzatori, «nasce per valorizzare la sostenibilità dei prodotti della nostra terra e del nostro lago, unici al mondo».

TUTTI I MENÙ proposti fanno riferimento a un disciplinare realizzato con le realtà che collaborano al progetto, l'Osteria La Miniera di Tignale, ristorante il Ciclone a Lugana di Sirmione, Osteria la Frasca di Desenzano, Cascina Capuzza di San Martino della Battaglia, ristorante Solimago di Solferino, osteria Tirabusù e locanda del Benaco di Salò. Per l'occasione è stata creata una commissione di verifica costituita da tecnici di vini e di olio, un esperto di cultura enogastronomica gardesana e un giornalista.L.SCA.

Condividi la notizia