

Ottobre in Festa a Polpenazze del Garda



Polo Fieristico
Enogastronomico
del Garda

COMUNICATO STAMPA

Dal 2 al 25 ottobre 2009 occasioni ghiotte per i gourmet in Valtenesi

“Ottobre in Festa a Polpenazze”
presenta
“Serate Enogastronomiche”

Apri i battenti **venerdì 2 ottobre**, alle ore 18,00, a **Polpenazze del Garda** l'appuntamento più atteso nel territorio del Garda e Valtenesi: **Ottobre in Festa a Polpenazze**. Il consueto appuntamento con spettacolo, sport e gastronomia che ogni anno allietta gli animi dei numerosi avventori e i palati dei più fini buongustai con una lunga serie di eventi che segue tutto il mese, fino a **domenica 25**.

L'eccellenza in tavola: le serate enogastronomiche.

Anche in questa edizione, il **“Gruppo Felter Sport”** - spalleggiato da 300 volontari che ogni anno si prodigano per la perfetta riuscita della festa – organizza come corollario d'eccellenza le **“Serate Enogastronomiche”**, occasione perfetta per i buoni conoscitori della cucina di poter assaporare le prelibatezze proposte dagli chef dei più noti ristoranti dell'entroterra gardesano.

Nove menù tipici creati ad hoc per nove serate esclusivamente su prenotazione, a **30,00 Euro tutto compreso**, con allestimento e servizio ai tavoli curati dal personale del ristorante all'interno di un padiglione riservato. Allietano le serate le note del **Maestro Cesare Vedovati** arricchendo piacevolmente una proposta già di per sé stuzzicante.

Si comincia **lunedì 5 ottobre** con l'**Osteria La Vinaccia di Picedo di Polpenazze** che propone durante la “19a Festa della Polenta Tiragna” un ricco menù a base di pesce con fantasia di antipasti, coregone del Garda, filetto di pesce azzurro alla Mugnaia e sarde del Garda alla griglia. Panna cotta alla vaniglia con abbraccio di frutti di bosco come dessert. **Martedì 6** la cena è invece aperta da cestino di Grana con funghi, spiedino di lumache, lardo nostrano, casoncelli di Longhena, pasta al ragù di carne bianca e disossato di pollo al forno. Dulcis in fundo la torta rustica con frutta secca. **Mercoledì 7**, serata aperta con flan di carciofi e polenta al tartufo, tagliatelle della nonna con pennette alla bagossa. A seguire piccatina di angus al Gropello del Garda. Chiusura in dolcezza con Budino di mosto.

Altra settimana, altro ristorante: nella settimana della “28a Festa delle Castagne e Vino Nuovo”, le cucine del Polo saranno presidiate dai cuochi del conosciuto **“Fior di Loto” di Puegnago del Garda**. **Lunedì 12** ottobre ad aprire i battenti della serata provvedono fagottino di angus marinato, tortelli Fior di Loto e

Ottobre in Festa a Polpenazze del Garda



Polo Fieristico
Enogastronomico
del Garda

filetto di maialino farcito al tartufo. La torta bresciana ci porta al termine del menù con il dolce sapore dello zabaione alla grappa di Moscato. **Martedì 13** polenta tiragna con porcini trifolati come antipasto. Seguono spaghetti rustici al pestöm e sella di coniglio alle olive Taggiasche. Tortino soffice di ricotta per concludere in meraviglia. **Mercoledì 14** introduce la serata la cecina de Leon con insalata di verdure in agrodolce. Come primo i tortelli di patate allo stufato di manzo. Segue la bavette di Black Angus e la Pluma di Patanegra. La cena finisce con la prelibata focaccia di mele con gelato al fiordilatte di capra.

Viene poi il turno del noto **ristorante "Al Monastero" di Soiano del Lago**, in vetrina nel grande Polo fieristico dal 19 al 21 ottobre, ad introdurre la "4ª Festa del Tartufo". **Lunedì 19** si parte con un antipasto tiepido di gamberi per poi passare a un risotto al cedro mantecato con pesto leggero di rucola e pennette con ragù di lago. Si aggiungono poi la faraona ruspante ripiena con castagne e la pastiera alla moda gardesana come dolce nota finale. Nella seconda serata, **martedì 20**, è primo attore il pesce con coregone, salterino e sarde. Poi risotto al vino di una notte e i tipici casoncelli alla Bresciana. Ci avviamo alla conclusione del gustoso menù con rollata di coniglio in salsa di Chiaretto di Moniga. Portata finale con latte in piedi alla grappa di Moscato e passatina di fragole. L'ultima serata dedicata all'alta gastronomia **mercoledì 21** ottobre si presenta con terrina di lingua, risotto ai porcini e casereccia al ragù di capriolo. Il Gropello, principe dell'enologia gardesana, sposa il guanciale di vitello con purea di patate. Crema bruciata al caffè come gran finale.

(Menù completo 30,00 Euro. Prenotazione entro le 12,00 di ogni giorno al numero 377/1069795 o all'indirizzo info@feltersport.it. Per visualizzare i menù completi visitate il sito www.ottobreinfesta.it).

Ufficio Stampa
Gruppo Podistico Sport Felter