



Il Galà del Solstizio d'Estate

21 giugno
Desenzano del Garda
Giardino Bagoda

QUANDO?

Il 21 giugno, nel giorno del Solstizio d'Estate, la **Strada dei Vini e dei Sapori del Garda** ha organizzato per voi un benvenuto all'Estate in grande stile sotto il magico cielo stellato del lago di Garda.

Un appuntamento esclusivo nel segno della grande bellezza del territorio gardesano, con il suo straordinario patrimonio naturale, i suoi profumi ed i suoi sapori, riservato esclusivamente ad un numero limitato di ospiti.



DOVE?

Al **Giardino Bagoda**, vera e propria oasi di pace e bellezza alle porte di Desenzano, poco distante dal centro storico di una delle principali capitali turistiche del Benaco. Un vero e proprio giardino botanico privato, all'interno del quale si possono ammirare numerose specie di fiori, piante ed essenze rare, perdersi in un magnifico uliveto e fermarsi ad ammirare in pieno relax il laghetto Bagoda, da cui il parco prende il nome. Assolutamente da non perdere la visita alla limonaia, un viaggio tra i profumi e i colori degli agrumi, cultura da sempre diffusa sul Garda grazie al suo clima di stampo tipicamente mediterraneo.



COSA?

Le "Stelle del Gusto" è una **cena esclusiva** che avrà come grandi protagonisti tutte le più importanti **eccellenze del Garda**: gli ospiti potranno scegliere tra due menù elaborati personalmente dallo **chef Carlo Bresciani**, Presidente Vicario della **Federazione Italiana Cuochi**, interprete attento e sensibile delle tipicità di questa terra, per un **vero e proprio viaggio** attraverso le tradizioni gastronomiche del territorio rivisitate in chiave contemporanea.

La serata si aprirà dalle **ore 20.00** con un aperitivo a buffet nello splendido uliveto del parco.

A seguire gli ospiti saranno accompagnati da **molte e sommelier** ai propri tavoli, dove le due tipologie di menù, elaborati dallo **chef Bresciani** con la collaborazione dei ristoratori associati alla **Strada dei Vini** selezionati per l'evento, verranno servite in abbinamento ai vini tipici gardesani proposti dalle cantine della Strada.

A far da colonna sonora a questa serata da fiaba le sonorità proposte dal gruppo musicale **"Bourbon Street"**.

CHI?

"Stelle del Gusto" è un evento organizzato dalla **Strada dei Vini e dei Sapori del Garda**, un'Associazione no-profit che riunisce in sé rappresentanti dell'enogastronomia, dell'ospitalità e della cultura nel segno di una proposta multisensoriale alla scoperta della magia del più grande lago italiano.



COME?

La serata è **riservata ad un numero limitato di ospiti** e il voucher di ingresso, comprensivo della **cena**, è acquistabile tramite la **Strada dei Vini e dei Sapori del Garda** chiamando il numero **334 3006235**, scrivendo a info@stelledelgusto.it, oppure prenotando online.



La serata prevede due menù a scelta proposti dai ristoranti della **Strada dei Vini e dei Sapori del Garda** accompagnati da una selezione di vini delle nostre cantine.

MENU' NINFEA

Ristorante "Antica Cascina San Zago"

Antipasto

Terrina di Coregone con pomodoro confit, battuto di olive e olio evo in polvere

Ristorante "Cascina del Ritrovo"

Primo piatto

Il riso carnaroli mantecato con fiori di zucca trifolati e gocce di zafferano

Ristorante "Da Geo"

Secondo piatto

Filetto di maiale cotto sott'olio in manto di frutta secca, sfornato di patate e purea di carote alla ligurizia

Pasticceria "Antica Cascina San Zago"

Dessert

Bon-bon cioccolato bianco e basilico

MENU' MIMOSA

Ristorante "Il cortile del Gelsa"

Antipasto

Sandwich croccante di coregone e salmerino in due marinature all'agro di lugana e lamponi

Ristorante "San Rocco"

Primo piatto

Fagottino di crespelle al pesce persico, rucola e pomodorini secchi

Ristorante "Roccolo"

Secondo piatto

Lombata di manzo dolcemente rosolata all'olio e rosmarino con vegetali del nostro orto

Pasticceria "Antica Cascina San Zago"

Dessert

Bon-bon cioccolato bianco e basilico

VINI

Selezione di Vini

Lugana

Riviera del Garda Classico Charetto Valtènesi

Riviera del Garda Classico Gropello

ALBARONE

AVEROLDI

AVANZI

COBUE

CERESA

DELAJ

FRANZOSI

LA BASIA

SAOTTINI

LA TORRE

LE GAINE

MONTE CIOGNA

PERLA DEL GARDA

SELVA CAPUZZA

TENUTA ROVEGLIA

ZULIANI

Olio extravergine Garda DOP dei frantoi
Frantoi Montecroce – Desenzano d/G
Cooperativa Agricola San Felice – S. Felice del Benaco
Calvino Gusto Supremo – Padenghe d/G

Organizzato da



Con il supporto di



Con il patrocinio di
Città di Desenzano d/G

