



FESTIVAL DEL PESCE

*d'acqua
dolce*

**BOOK
NOW**

04-06.10.2024

Riva del Garda,
Torbole sul Garda, Arco

FESTIVAL DEL PESCE

d'acqua dolce

Tre giorni per scoprire tutto il sapore e la versatilità del pesce d'acqua dolce in cucina. Tra spunti innovativi e proposte della tradizione gardesana, preparati a intraprendere un viaggio gustoso e originale. Il Festival del pesce d'acqua dolce è uno degli appuntamenti di Mese del Gusto.

SÜSSWASSERFISCH-FESTIVAL

Drei Tage, um den Geschmack und die Vielseitigkeit von Süßwasserfisch in der Küche zu entdecken. Erlebe eine Mischung aus innovativen und traditionellen Rezepten aus dem Garda Trentino, die dich auf eine einzigartige und köstliche kulinarische Reise mitnehmen. Das Süßwasserfisch-Festival ist ein Highlight des „Mese del Gusto“ (Monat des Geschmacks).

FRESHWATER FISH FESTIVAL

Spend three days discovering the taste and versatility of freshwater fish in the kitchen. Experience a blend of innovative and traditional recipes from Garda Trentino that will take you on a unique and delicious culinary journey. The Freshwater Fish Festival is a highlight of the “Mese del Gusto” (Month of Taste).

L'evento è organizzato in collaborazione con la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, CFP ENAIP Alberghiero e della ristorazione Riva del Garda e CENTO Consorzio Esercenti Nago-Torbole. Da un'idea di Giulio Biasion.

Das Event wird in Zusammenarbeit mit der Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, dem CFP ENAIP Alberghiero e della ristorazione Riva del Garda und CENTO Consorzio Esercenti Nago-Torbole organisiert. Eine Idee von Giulio Biasion.

The event is organized in collaboration with the Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, the CFP ENAIP Alberghiero e della ristorazione Riva del Garda and CENTO Consorzio Esercenti Nago-Torbole. Originated from an idea by Giulio Biasion.



gardatrentino.it/pesceacquadolce



MISTO
Carta | A sostegno della
gestione forestale responsabile
FSC® C111497

MESE DEL *gusto*

Un mese che va oltre i 31 giorni canonici e, da fine settembre ai primi di novembre, celebra i prodotti e la tradizione gastronomica del Garda Trentino con sagre e feste golose.

MONAT DES GESCHMACKS
Ein Monat, der weit über die üblichen 31 Tage hinausgeht und von Ende September bis Anfang November die Produkte und kulinarischen Traditionen des Garda Trentino mit einer Vielzahl köstlicher Feste und Veranstaltungen feiert.

MONTH OF TASTE
A month that extends far beyond the usual 31 days, from the end of September to early November, celebrating the products and culinary traditions of Garda Trentino with a variety of delicious festivals and events.

Menù DEL GUSTO

Durante il Mese del Gusto i ristoranti della zona portano in tavola diversi menù tematici che esaltano gli ingredienti locali, interpretati secondo tradizione o con spirito d'innovazione.

Während des „Mese del Gusto“ bieten die Restaurants der Region spezielle Menüs an, die lokale Zutaten in den Vordergrund stellen, sei es durch traditionelle Zubereitungen oder innovative Kreationen.

During the “Month of Taste,” regional restaurants offer special menus that spotlight local ingredients, whether through traditional preparation or innovative creations.



DISCOVER
MORE

gardatrentino.it/MeseDelGusto



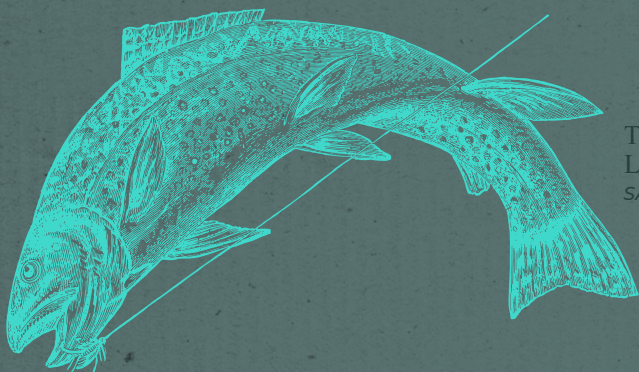
Scegli il tuo menù
Wähle dein Menü
Choose your menu

gardatrentino.it/MenuDelGusto

Creek Chic

RIVA DEL GARDA

04.10.



TROTA
LACUSTRE
SALMO TRUTTA

COCKTAIL & TAPAS A KM 0

Il pesce di torrente è protagonista di un aperitivo gourmet con tapas ideate dallo chef **Stefano Rossi** (Lido Palace), accompagnati da cocktail esclusivi creati da **Leonardo Veronesi** (RivaBar) e da musica live. Tutto nella splendida cornice di Palazzo Martini, dimora storica nel cuore di Riva del Garda.

COCKTAIL & TRENTER TAPAS

Der Bachfisch ist der Star eines Gourmet-Aperitifs mit Tapas, kreiert vom Chefkoch **Stefano Rossi** (Lido Palace), begleitet von exklusiven Cocktails von **Leonardo Veronesi** (RivaBar) und Live-Musik. All das in der wunderschönen Kulisse des Palazzo Martini, einem historischen Herrenhaus im Herzen von Riva del Garda.

COCKTAILS & REGIONAL TAPAS

Stream fish stars in a gourmet aperitif with tapas created by chef **Stefano Rossi** (Lido Palace), complemented by exclusive cocktails from **Leonardo Veronesi** (RivaBar) and live music. All set against the stunning backdrop of Palazzo Martini, a historic mansion in the heart of Riva del Garda.



04.10.

Venerdì
Freitag - Friday



h 18:30 - 22:00



€ 15

1 tapa + 1 cocktail

€ 40

3 tapas + 3 cocktails



Palazzo Martini

Via Maffei, 18
Riva del Garda



BOOK NOW

gardatrentino.it/CreekChic



Pesce in Piazza

05.10.

TORBOLE SUL GARDA



Torbole rivive il suo passato di borgo di pescatori con un pranzo in piazza. Ingrediente principale è il pescato fresco di giornata di **Alberto Rania**, l'ultimo pescatore professionale del Garda Trentino, che – nelle mani dello chef **Marcello Franceschi** – dà vita a un intero menu da gustare vista lago.

FISCH AUF DEM PLATZ

Torbole belebt seine Vergangenheit als Fischerdorf mit einem Mittagessen auf dem Platz wieder. Hauptzutat ist der frische Tagesfang von **Alberto Rania**, dem letzten Berufsfischer des Garda Trentino, der in den Händen des Chefkochs **Marcello Franceschi** ein komplettes Menü zum Genießen mit Seeblick kreiert.

FISH IN THE SQUARE

Torbole revives its past as a fishing village with a lunch in the square. The main ingredient is the fresh catch of the day by **Alberto Rania**, the last professional fisherman of Garda Trentino, which chef **Marcello Franceschi** transforms into a complete menu to be enjoyed lakeside.



05.10.

Sabato
Samstag - Saturday



h 12:00



€ 20



Piazzetta
Lietzmann

Torbole sul Garda



In caso di pioggia
Bei Regen / In case
of rain

06.10 - h 12.00

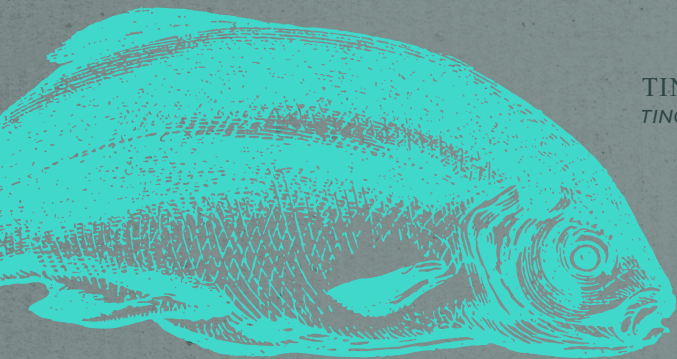
BOOK NOW

gardatrentino.it/PesceinPiazza



Fizz & Fish

ARCO



06.10.

TINCA
TINCA TINCA

UN'INEDITA CENA GOURMET

Una cena preparata a più mani dagli chef **David Cattoi** (Antiche Mura), **Damiano Goldin** (La Terrazza) e **Sebastian Sartorelli** (Hosteria Toblino). Ogni portata è accompagnata da bollicine locali, per un percorso sensoriale esaltato dagli spazi essenziali ed eleganti di Monastero Arx Vivendi.

EIN EXKLUSIVES GOURMET-DINNER

Ein Abendessen, das gemeinsam von den Köchen **David Cattoi** (Antiche Mura), **Damiano Goldin** (La Terrazza) und **Sebastian Sartorelli** (Hosteria Toblino) zubereitet wird. Jeder Gang wird von lokalem Sekt begleitet und entfaltet sich zu einem sensorischen Erlebnis, verstärkt durch das schlichte und elegante Ambiente des Hotels Monastero Arx Vivendi.

A UNIQUE GOURMET DINNER

A dinner prepared together by chefs **David Cattoi** (Antiche Mura), **Damiano Goldin** (La Terrazza) and **Sebastian Sartorelli** (Hosteria Toblino). Each course is paired with local sparkling wine, creating a sensory journey enhanced by the minimalist and elegant setting of the Hotel Monastero Arx Vivendi.



06.10.

Domenica
Sonntag - Sunday



h 19:00



€ 80



Monastero
Arx Vivendi

Via Mantova, 13 - Arco



BOOK NOW

gardatrentino.it/FizzFish



PESCE D'ACQUA DOLCE

Le acque del Garda Trentino sono ricche di pesce che, per tradizione, è parte integrante delle ricette della zona. Basta pensare, per esempio, alla trota en saor o ai bigoi con le sarde, due grandi classici dell'Alto Garda.

Il pesce d'acqua dolce si distingue in pesce di torrente (**trota, salmerino**) e pesce di lago (**luccio, persico, coregone...**): il Festival vuole celebrare il sapore delicato di questi pesci, protagonisti dei piatti serviti nel fine settimana.

SÜSSWASSERFISCH

Die Gewässer des Garda Trentino sind reich an Fischen, die traditionell ein fester Bestandteil der lokalen Rezepte sind. Zu den Klassikern des Alto Garda gehören beispielsweise „Trote en Saor“ (Forelle in süßsaurer Marinade mit Zwiebeln) und „Bigoi con le sarde“ (Bigoi-Nudeln mit Sardinen). Süßwasserfische teilen sich in Bachfische (**Forelle, Saibling**) und Seefische (**Hecht, Barsch, Felchen...**): Das Festival möchte den feinen Geschmack dieser Fische feiern, die die Hauptrolle in den Gerichten spielen, die am Wochenende serviert werden.

FRESHWATER FISH

The waters of Garda Trentino are abundant with fish, traditionally a staple in the region's recipes. Consider, for example, "Trote en Saor" (trout in sweet and sour marinade with onions) or "Bigoi con le sarde" (Bigoi pasta with sardines), two classics from Alto Garda. Freshwater fish are divided into stream fish (**trout, char**) and lake fish (**pike, perch, whitefish...**): the festival aims to celebrate the delicate flavors of these fish, which feature prominently in the dishes served over the weekend.

LUCCIO ESOX LUCIUS

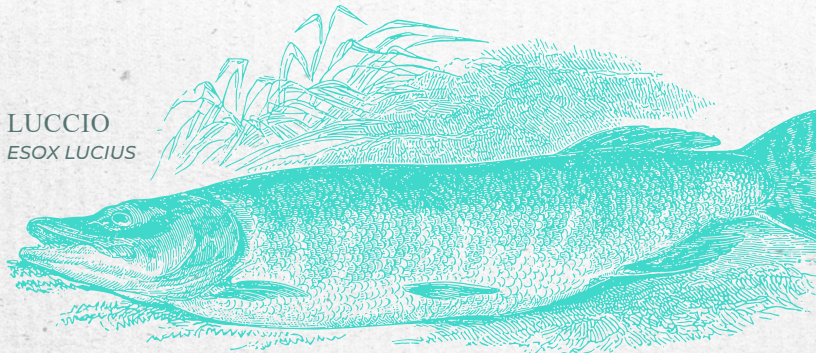
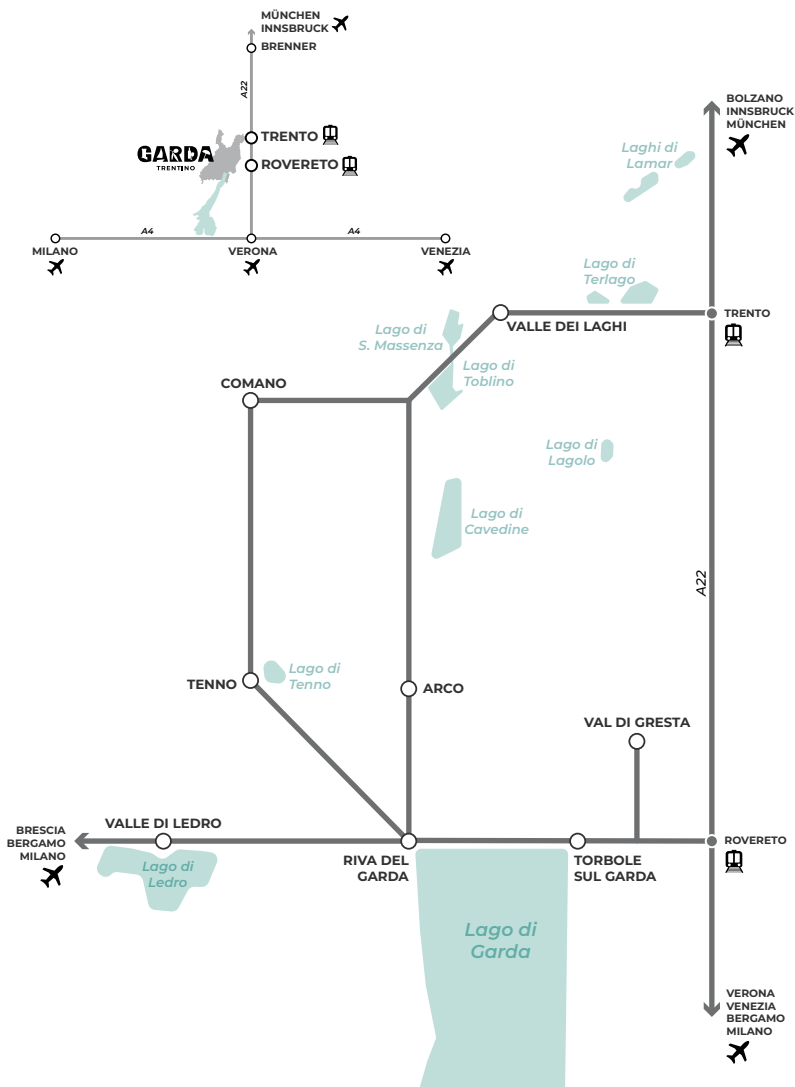


PHOTO CREDITS:

Archivio
Garda Dolomiti APT SpA
(Watchsome)



GARDA DOLOMITI AZIENDA PER IL TURISMO S.P.A.

Largo Medaglie d'Oro al Valor Militare, 5 | 38066 Riva del Garda TN - Italia
 +39 0464 554444 | info@gardatrentino.it

gardatrentino.it