

Thank's to \_\_\_\_\_

**Coco Beach**  
club

[www.cocobeachclub.net](http://www.cocobeachclub.net)

**Marchetti**  
ABBIGLIAMENTO  
Sirmione - Desenzano

**ROSY**  
ABBIGLIAMENTO  
[www.rosyabbigliamento.it](http://www.rosyabbigliamento.it)  
Desenzano del Garda

*Tutti i soggetti coinvolti operano senza alcuna finalità di lucro con l'obiettivo di promuovere e valorizzare il territorio e le produzioni locali.*

**Punto vendita Ticket degustazione:**

Enoteca "La Cantina del Fattore"  
P. za Cappelletti, 14 - Desenzano del Garda (BS)  
Tel. 030 9141937 - [info@alfattore.eu](mailto:info@alfattore.eu)

**Per informazioni:**

335 6709071  
348 2216210



Sapori e Saperi, Coltura e Cultura

Sabato 19 Settembre



Sapori e Saperi, Coltura e Cultura

LABORATORI DEL GUSTO - SPAZIO ENOTECA - SALOTTO GASTRONOMICO - INCONTRI D'ORTE

Desenzano del Garda

Piazza G. Malvezzi - Portici Palazzo Todeschini

**Palazzo Todeschini**, Sala Pelèr  
ore 10,00 - CONVEGNO  
**Identità, un'eredità sociale:  
oblio o patrimonio?**

Relatori:  
Dr. On. Agostino Mantovani  
Avv. Sen. Aventino Frau su  
"L'identità territoriale e le sue dimensioni"

a seguire:  
**Sirmione: una testimonianza**  
Prof. Mario Arduino, già Sindaco di Sirmione

### Portici Palazzo Todeschini

dalle ore 15,00 alle 22,00

#### SPAZIO ENOTECA

dove sarà possibile degustare sei vini a scelta proposti dal Consorzio di Tutela Vini Doc Lugana, Consorzio di Tutela Vini D.O.C. Garda Classico e Consorzio San Martino Della Battaglia D.O.C. e un piatto degustazione di prodotti proposti dalla Strada dei Vini e dei Sapori del Garda.  
Ticket Degustazione 10 euro (8 euro soci Slow Food, Ais, Onav Clienti BCC).

### Piazza Cappelletti

dalle ore 16,00

#### LABORATORI DEL GUSTO:

**Formaggio, Salame, Tartufo della valtenesi, Vino, Olio.**

Che cosa è un laboratorio del Gusto?

*I Laboratori del Gusto sono la dimensione caratterizzante di tutte le manifestazioni Slow Food.*

*Si tratta di degustazioni guidate da esperti del settore enogastronomico e dell'Associazione, coadiuvati da valenti artigiani e produttori, cuochi e selezionatori che accompagnano i partecipanti alla scoperta dei prodotti dell'enogastronomia di eccellenza. Il tutto in modo consapevole e gioioso, competente e gratificante: i partecipanti possono toccare con mano, annusare, assaggiare, confrontare quanto viene descritto e raccontato, interagendo con i relatori.*

**Numero massimo partecipanti al singolo Laboratorio 50 persone, costo 5 euro (3 euro per soci Slow Food, Ais, Onav, Clienti BCC) solo su prenotazione al numero 030/9040334 entro il 18 settembre**

dalle 15 alle 23.00

**Mercato dei produttori** - Piazza Cappelletti

### Piazza G. Malvezzi, lato Porto vecchio (zona Piroascafo)

Dalle ore 17,30 alle ore 19,00 circa

#### INCONTRI D'ARTE

**Incontro con alcuni Desenzanesi distinti a livello nazionale nella letteratura e nella musica**

I colloqui coordinati da GianMichele Portieri (Giornale di Brescia) saranno tenuti dal Prof. Fiorenzo Pienza, per gli artisti della letteratura, e dal Musicologo Franco Masseroni, per la musica.

# Sabato 19 Settembre

## Sapori e Saperi, Coltura e Cultura

LABORATORI DEL GUSTO - SPAZIO ENOTECA - SALOTTO GASTRONOMICO - INCONTRI D'ARTE

## Desenzano del Garda

Piazza G. Malvezzi - Portici Palazzo Todeschini

### Piazza G. Malvezzi

ore 21,30

#### SALOTTO GASTRONOMICO "La Pesca sul lago di Garda:

**tradizioni e prospettive"** con Degustazione Prodotti (su invito)

Cosa è un Salotto Gastronomico? *"Un po' salotto, nel senso di piacevole abbandono alla chiacchiera, un po' conferenza, nel senso di attento approfondimento delle tematiche affrontate, un po' momento gastronomico, nel senso di puntuale incontro con gli aromi e i gusti dei prodotti in degustazione"*

#### I 5 laboratori del Gusto:

ore 16,00

##### IL GRANA PADANO

con il Consorzio Tutela Grana Padano

ore 17,00

##### IL SALAME

"Dal maiale alla fetta:  
il sapere del Norcino"

ore 18,00

##### IL TARTUFO DELLA VALTENESI

Relatore Virgilio Vezzola  
A cura della Strada dei Vini e Sapori  
del Garda in collaborazione  
con l'Associazione Tartufai

ore 19,00

##### IL VINO

La DOC San Martino della Battaglia  
Relatore Luca Formentini,  
Presidente Consorzio di Tutela  
Vino Doc San Martino della Battaglia

ore 20,00

##### L'OLIO

Relatore Andrea Bertazzi  
A cura della Strada dei Vini e Sapori  
del Garda in collaborazione  
con il Consorzio di Tutela Olio  
Garda DOP

#### Per la letteratura:

Luca Doninelli, *scrittore*  
Franco Piavoli, *regista*  
Franco Oneta, *vignettista*  
e *creatore di fumetti*

#### Per la musica:

Anna Loro, *arpista*  
Mauro Scapini, *clarinettista*  
Bruno Righetti, *clarinettista*

Organizzato da



**Slow Food**  
Morene del Garda

Con il patrocinio di



Città di  
Desenzano del Garda

Con la collaborazione di



Strada  
dei Vini  
e dei Sapori  
del Garda



Consorzio Tutela Grana Padano



BANCA DI CREDITO COOPERATIVO