



6 Novembre 2015

Non conosce soste la Rassegna dei Menù di Pesce di Lago: l'itinerario enogastronomico in 17 cene organizzato dalla Strada dei Vini e dei Sapori del Garda in collaborazione con il Consorzio Garda Dop è partito ormai due mesi fa e sta offrendo agli appassionati l'occasione di scoprire molti locali del territorio attivi in una cucina d'acqua dolce tipicamente legata alle tradizioni del Garda, a tratti anche rivisitate con creatività. Per l'11esimo appuntamento, in programma per venerdì 6 novembre, la Rassegna si sposta nelle affascinanti campagne di Pozzolengo e, per l'esattezza, nelle sale del ristorante Fenil Conter, un locale immerso fra i vigneti di Lugana ricavato da un attento lavoro di ristrutturazione di una cascina del 19° secolo. Qui la proprietaria Clelia Bertocchi ha voluto dare corpo ad una cucina di territorio, con salumi e carni che arrivano da aziende del luogo, pescato del Garda o dei fiumi più vicini, verdure dell'orto personale del ristorante e pasta fatta in casa. I primi, dai Caponsei burro e salvia ai Panzerotti ricotta e spinaci, sono i piatti più gettonati: ma anche nella lavorazione del pesce non mancano proposte interessanti, come dimostra il menù allestito in occasione della rassegna dallo chef Aldo Franzoni

<http://www.gardaexpo.com/rassegna-del-pesce-di-lago-al-fenil-conter/>