****

**Corporazione degli Antichi Originari di Garda**

**Pranzo e cena** **sotto il tendone**

**giovedì 15 Dicembre 2016**

**nell'ambito della manifestazione** "**Natale tra gli Olivi**"

**nella zona antistante al Municipio**, **in Lungolago Regina Adelaide**



In un’atmosfera suggestiva natalizia si potranno degustare i migliori piatti della tradizione culinaria gardesana, tra cui:

***BACCALA' CON POLENTA***

***oppure***

***TROTA ALLA PESCAORA***:  Polpa di trota preparata innovando la tradizionale ricetta gardesana: la salsa che accompagna il pesce è fatta con sarde salate di lago, capperi e gustosi peperoni.

**LUCCIO IN SALSA**:  Uno degli antipasti più diffusi nella ristorazione gardesana. Il luccio viene cotto in bianco (bollito) ed è quindi particolarmente leggero e digeribile. L'antica ricetta prevede la preparazione della salsa di sarde salate, utilizzando esclusivamente l’ottimo olio extra-vergine di oliva del Garda.

***SARDE EN SAÓR***:  Le sardene en saór sono probabilmente la più caratteristica pietanza della cucina gardesana. Il procedimento, di origine veneziana, rappresentava anticamente un ottimo mezzo per conservare il pesce e si basa sulla doppia tecnica della friggitura e della marinatura. Le sarde en saór vengono normalmente mangiate come gustoso antipasto, accompagnate da alcune fette di polenta abbrustolita.

***FOGASSA SULLA GRADELA***: focaccia alla griglia, un dolce a base di farina e olio di oliva cotto sulla griglia.

**Vi aspettiamo numerosi**