

SAN ZENO DI MONTAGNA (VR), AL VIA LA XX^EDIZIONE DI SAN ZENO CASTAGNE, BARDOLINO & MONTE VERONESE



Category: [Enogastronomia](#)

Infatti, a **San Zeno di Montagna** (Vr), capoluogo del Comune che si estende sul Monte Baldo e sovrasta il Lago di Garda, è riproposta da giovedì 12 ottobre a domenica 12 novembre 2017, la 20^edizione di **San Zeno Castagne, Bardolino & Monte Veronese**. Si tratta di un mese interamente dedicato ai prodotti tipici del territorio baldense, tra cui spiccano tre grandi protagonisti, le castagne, il vino Bardolino ed il formaggio Monte Veronese che vengono proposti all'interno di cinque menù degustazione, realizzati da altrettanti ristoranti della zona, Al Cacciatore, Bellavista, Costabella, Sole e Taverna Kus. Perché, ognuno di loro proporrà un menù composto da sei o sette portate con pietanze tradizionali che lasceranno però spazio anche alla modernità. Ad accompagnare tutti i piatti sarà il Bardolino, vino che è piena espressione del territorio che circonda il Lago di Garda. Di colore rosso rubino, il Bardolino ha un sapore delicato e fruttato, con note di ciliegia, marasca, fragola e spezie, che gli permette di essere facilmente abbinato ai piatti tipici della cucina all'italiana, in particolare quelli legati alla tradizione del monte Baldo.



Tra i piatti proposti dai ristoratori spicca il minestrone di marroni dop, il cui periodo di raccolta cade proprio nel mese della manifestazione. Nei secondi piatti viene dato particolare spazio alle castagne, proposte prevalentemente in abbinamento alla carne. Non manca un secondo per vegetariani: zucchini tonda con ripieno di castagne, formaggio e farro su crema di rapa rossa. Anche il Monte



Veronese, formaggio dop tipico del Monte Baldo dei territori della Lessinia e della fascia collinare prealpina veronese, è presentato in diverse varianti: a scaglie, in salsa abbinato all'orzotto oppure in accostamento alla polenta di castagne. Da non dimenticare anche i dessert, che mostrano la versatilità delle castagne nella preparazione dei dolci: le cinque diverse interpretazioni degli chef spaziano da un semifreddo di castagne e cioccolato, alla bavarese di castagne, fino ad una cheesecake al marron glacé e pistacchi.

I prezzi dei vari menù vanno dai 35 ai 48 euro e comprendono una bottiglia di Bardolino ogni due persone. Inoltre, in tutti i locali aderenti, tranne la Taverna Kus, è possibile anche il pernottamento. L'iniziativa, organizzata dall'associazione ristoratori di San Zeno di Montagna, si avvale della collaborazione del Consorzio di tutela del Bardolino, del Consorzio di tutela del formaggio Monte Veronese, del Consorzio di promozione turistica Lago di Garda Veneto e del sostegno del Banco BPM, con il patrocinio del Comune di San Zeno di Montagna.

Info in breve -| San Zeno Castagne, Bardolino & Monte Veronese - da giovedì 12 ottobre a domenica 12 novembre 2017.

Luogo: Ristoranti Al Cacciatore, Bellavista, Costabella, Sole e Taverna Kus.

Prezzi del menù: da € 35 a € 48 a persona, comprensivi di una bottiglia di vino Bardolino ogni due persone.

www.ristosanzeno.it

(i.c.)