

# PUEGNAGO FIERA DEL GARDA 43<sup>a</sup> edizione



Comune di  
Puegnago  
del Garda



GAL GARDA  
2020 VALSABBIA



forniture ufficiale  
Acqua Minerale Alcalina  
MANIVA



24 · 25 · 26  
AGOSTO 2019

## *Presentazione della Fiera*

43<sup>a</sup> Fiera Puegnago del Garda, sabato 24, domenica 25 e lunedì 26 agosto 2019.  
Apertura fiera dalle 18.00.

La Fiera di Puegnago del Garda, giunta alla 43<sup>a</sup> edizione, è una importante vetrina dei vini rossi e chiaretti, dell'olio e delle produzioni che caratterizzano la Valtènesi.

Un ruolo di rilievo per i vini rossi DOC Riviera del Garda Classico-Valtènesi, con uno speciale "Premio Rosso dell'Anno" in ricordo di Sante Bonomo.

Il punto di riferimento della Fiera sarà Villa Galnica, sede del Consorzio Valtènesi, all'interno della quale ogni anno viene aperta la "Casa del Vino" per ospitare visitatori, enoturisti ed appassionati del gusto e far conoscere loro le eccellenze enogastronomiche del nostro territorio.

La Fiera infatti non è soltanto dedicata al vino. In Villa Galnica trova spazio anche la cultivar autoctona della Casaliva, che grazie alla collaborazione con Aipol permetterà all'olio DOP locale di farsi conoscere durante la manifestazione.

In collaborazione con GAL troveranno spazio formaggi e salumi dei territori limitrofi alla Valtènesi.

"Groppello & Casaliva Experience" sarà il richiamo della tre giorni dedicati alle due cultivar autoctone della Valtènesi (viticola ed olivicola), con banco d'assaggio e degustazioni guidate a cura di personale qualificato ONAV e ONAO.

## *Gli Eventi*

Inaugurazione sabato 24 alle ore 18.00 con sfilata carri, taglio nastro e premiazione "Rosso dell'anno" in Piazza Beato Don Giuseppe Baldo.

***In Villa Galnica a cura di Consorzio Valtènesi, Aipol e GAL***

### **BANCO D'ASSAGGIO**

Dalle ore 18:00 al primo piano, ingresso dal portone laterale (Via Bernardo Vezzola)

- In terrazza e nel chiostro:
  - banchi d'assaggio liberi di chiaretti e rossi a base Groppello
  - un piatto di formaggi locali
  - un piatto di salumi locali
- Nel portico al piano terra degustazione di oli monocultivar locali abbinati a prodotti da forno

DETTAGLI: coupon d'ingresso ad € 15.00 + € 5.00 di cauzione per calice

# PUEGNAGO FIERA

DEL GARDA  
43<sup>a</sup> edizione



Comune di  
Puegnago  
del Garda



in collaborazione con



24 • 25 • 26  
AGOSTO 2019

## DEGUSTAZIONI GUIDATE

Al piano terra, nella cantina del Consorzio Valtènesi, dalle 18.00 alle 21.00 *Degustazioni Guidate* della durata di circa un'ora su prenotazione e a pagamento € 5.00 a lezione (per prenotazioni: [promozione@consorziovaltenesi.it](mailto:promozione@consorziovaltenesi.it) - tel. 0365.555060)

Le degustazioni saranno sui seguenti temi:

- Rossi a base Gropello
- Chiaretti
- Oli Monocultivar

## ***In piazza Beato don G. Baldo***

Servizio bar e ristoro con piatti freddi, tagliere di salumi, affettati e formaggi.  
Dalle 19.00 alle 23.00.

## ***Al castello***

Stand Gastronomico con: Spiedo, Risotto al Gropello, tagliere di salumi, affettati e formaggi, vino e dolci. Dalle 19.00 alle 23.00.

## ***IN FIERA...***

- Mercato contadino nel cortile del rustico.
- Spazio "Giochi di una volta".
- Musica dal vivo in Piazza Don Baldo.
- *Intrattenimento con artisti di strada:*  
Sabato e domenica durante la serata tre artisti si alterneranno con spettacoli di giocoleria, magia di strada, mimo e clowneria, lungo le strade della fiera.  
Lunedì in tarda serata in Piazza don Baldo spettacolo di giocoleria con il fuoco e musica.
- Esposizione delle opere del corso di scultura del maestro Agostino Ghilardi della Hdemia Santa Giulia di Brescia per selezionare il "**PALLADIO GARDESANO 2019**".
- Accompagnamento musicale delle serate con **RADIO BRUNO** e **RADIO VERA**.

# PUEGNAGO FIERA DEL GARDA 43<sup>a</sup> edizione



Comune di  
Puegnago  
del Garda



GAL GARDA  
2020 VALSABBIA

in collaborazione con



24 · 25 · 26  
AGOSTO 2019

## *La novità*

### **LA FIERA VA IN CANTINA**

Nei tre giorni della fiera le cantine di Puegnago del Garda aderenti all'iniziativa saranno aperte ai visitatori dalle 19.00 alle 22.00 ognuna con una propria proposta.

La visita è su prenotazione chiamando la cantina interessata.

#### **LE CANTINE ADERENTI:**

##### ➤ **CANTINA MARSADRI**

Via Nazionale, 26 - tel 0365 651005 - [info@cantinamarsadri.it](mailto:info@cantinamarsadri.it)

*Proposta: DEGUSTA RECITANDO*

Sabato 24 agosto *Chiaretto e Insalata mimosa: la poesia!*

domenica 25 agosto *Groppello e Salumi: i film!*

Lunedì 26 agosto *Rosso del Pioppo e Bagòss: i gialli!*

Degustazione € 10.00 p.p.

Prenotazione obbligatoria

##### ➤ **CANTINE SCOLARI / CANTINA BOTTENAGO**

Via Nazionale, 38 - tel. 320 4405774 - 0365651002 – [info@cantinescolari.it](mailto:info@cantinescolari.it)

*Proposta: DEGUSTAZIONE* di 3 vini in abbinamento a secondi piatti che ne esaltano gli aromi e il gusto.

Degustazione € 10.00 p.p.

Prenotazione obbligatoria

##### ➤ **CONTI THUN**

Via Masserino, 2 - tel. 0365 651757 - [info@contithun.it](mailto:info@contithun.it)

*Proposta: DEGUSTAZIONE* di 3 vini a scelta con piccolo tagliere di salumi e formaggi locali

Degustazione € 10.00 p.p.

Prenotazione obbligatoria

# PUEGNAGO FIERA DEL GARDA 43<sup>a</sup> edizione



Comune di  
Puegnago  
del Garda



24 • 25 • 26  
AGOSTO 2019

## ➤ DELAI SERGIO

Via Aldo Moro, 10 - tel. 334 3562972 – info@delaisergio.it

*Proposta: DEGUSTAZIONE* di 3 vini, Chiaretto Notterosa 2018, Gropello Magrì 2018, Bianco 905, accompagnati da formaggi e salumi.

Degustazione € 10.00 p.p.

Prenotazione obbligatoria

## ➤ LA MERIDIANA

Via Provinciale, 9 - tel 0365 651265- info@lameridianaleali.com

*Proposta: DEGUSTAZIONE* vini abbinati a prodotti locali

Degustazione € 5.00 p.p.

Prenotazione obbligatoria

## ➤ PASINI SAN GIOVANNI

Via Videlle, 2 - tel. 0365651419 - info@pasinisangiovanni.it

*Proposta: I COLORI DEL GROPPELLO ALL'OMBRA DEL VIGNETO SOSPESO*

Degustazione di Centopercento Extra Brut Metodo Classico, Rosagreen 2018, Il Valtènesi 2017, Arzane 2014, tutti da uva Gropello, in bianco, in rosa, in rosso.

Ingresso libero. E' gradita la prenotazione.

## ➤ PODERE DEI FOLLI

Via Palazzi Garibaldi, 23 - tel 339 3579452 – info@poderedeifolli.it

DEGUSTAZIONE di 3 Vini BIO DOP a scelta:

Bianco 2018, Chiaretto 2018, Rosè 2017 abbinati a salumi

Gropello 2016, Valtenesi 2016 abbinati al cioccolato incluso anche assaggio di grappa, olio e miele (1 prodotto a scelta).

Degustazione € 10,00 p.p.

Prenotazione obbligatoria

