

Il meglio del Garda bresciano alla Fiera di Puegnago

Di Redazione

Non solo Gropello e olio Casaliva per la 38esima edizione della Fiera di Puegnago del Garda, in programma quest'anno da sabato 6 a lunedì 8 settembre

Turismo, ambiente, agricoltura e territorio. I gustosi ingredienti che andranno a condire la 38esima edizione della Fiera di Puegnago del Garda, in programma quest'anno da sabato 6 a lunedì 8 settembre.

Una formula consolidata, ma che come sempre si rinnova: nella splendida cornice di Villa Galnica, nel cuore del centro storico e di fronte alla piazza e al castello, con qualche novità che il sindaco Adelio Zeni definisce «cambiamenti sostanziali».

Non più solo il «classico» spiedo, ma apertivi ed happy hour proprio in piazza, in cui il vino Gropello (il «re» incontrastato della Fiera) sarà accompagnato da sfiziosità e assaggi di piatti tipici, rigorosamente a chilometri zero: un modo nuovo per «godere» di un aperitivo nel cuore della Valtenesi.

Poi, continua Zeni, la volontà di «lasciare un segno e un'indicazione concreta»: una Fiera che sarà orientata allo sviluppo e alla conoscenza del territorio, coinvolgendo B&B, agriturismi e ristoranti. Puntando i riflettori sui temi e sulle problematiche locali, «perché quello che ci interessa è capire cosa pensa chi vive e lavora sul territorio». Sulla carta quindi, la Fiera di Puegnago vuole essere anche un pretesto per tastare il polso della situazione a chi lavora sul territorio nella speranza di trovare spunti nuovi e interessanti per riuscire a dare nuova linfa ad un turismo, di estrazione enogastronomica, che potrebbe essere una notevole risorsa per il territorio della Valtenesi.

La kermesse proseguirà poi a pieno ritmo, proponendo il meglio delle produzioni gardesane: il citato Gropello, rosso autoctono delle colline della Valtenesi, ma anche e soprattutto l'olio Casaliva, tipica varietà di extravergine. Nei diversi banchi d'assaggio non mancheranno poi anche produzioni «extraterritoriali»: una sessantina di monocultivar provenienti da tutta Italia, e una cinquantina di grappe tra cui anche alcune produzioni di nicchia.

Decisamente folto anche il programma istituzionale: la Fiera sarà ufficialmente inaugurata domani alle 9.30, con un convegno dedicato appunto ad agricoltura, turismo e territorio, e con gli interventi dei sindaci della Valtenesi, del Consorzio Lago di Garda Lombardia, della Soprintendenza. Domenica pomeriggio con il pubblico delle grandi occasioni di terranno invece le premiazioni dei «sentiti» concorsi Gropello e Alambicco del Garda, alla presenza dell'onorevole Maria Stella Gelmini, gardesana d'origine. Lunedì il gran finale, con la consegna del premio internazionale Olivo d'Oro 2014, da sempre il momento più atteso dell'intero appuntamento fieristico di Puegnago.

Per dare spazio anche all'attività sportiva, domenica la Fiera di Puegnago saluterà anche il passaggio del Trofeo Città di Lumezzane, manifestazione di auto storiche valida per il campionato italiano di regolarità. Le auto, provenienti da San Felice, arriveranno nel cuore di Puegnago per un passaggio che senza dubbio consentirà ai concorrenti di fruire di uno scorcio decisamente accattivante.