

puegnago

TRA GROPPELLO E CASALIVA

Vino e olio di qualità in fiera per tre giorni

Da venerdì 4 a domenica 6 settembre Puegnago del Garda celebra la 39esima edizione della storica Fiera, esaltando i suoi vini e le due eccellenze più tipiche.

Protagonista d'eccezione sarà come sempre il Gropello DOC, vino unico in quanto proveniente dall'omonimo vitigno autoctono, presente ormai solo in Valtenesi, dove negli ultimi anni ha conosciuto una forte affermazione. Il Gropello si presta a numerose interpretazioni, a seconda della sensibilità dei produttori: a fronte di accurate selezioni di uve tratte dai vigneti migliori, può diventare Riserva e presentarsi sul mercato con un invecchiamento di almeno due anni sulle spalle.

E poi ecco la Casaliva, varietà d'olivo, altra protagonista indiscussa della Fiera di Puegnago, comune in cui ben il 10% del territorio è coltivato ad oliveto. L'olio di Puegnago, e del Garda in generale, è il biglietto da visita di un paesaggio unico ed irripetibile che, con il suo «oro verde», dà sapore e colore alla tavola degli italiani e non. Sempre più apprezzato sui mercati esteri, l'olio monocoltivar Casaliva è diventato, negli anni, l'ambasciatore di questo territorio e ha trovato nell'alta qualità, tracciata e garantita, il suo punto più alto di equilibrio. Intorno a questo gioiello della natura, che sulla tavola dei buongustai di tutto il mondo scatena un intreccio di profumi e sensazioni uniche, si è sviluppato un sistema d'impresе che punta a conquistare sempre più spazi di mercato e riconoscimenti internazionali.

Per tre giorni pieni in questo suggestivo angolo verde, arroccato sopra l'azzurro del lago tra Salò e Desenzano, la Fiera proporrà dunque il meglio delle produzioni gardesane, olio e vino in primis, ma anche altri prodotti della gastronomia della zona.

Durante la manifestazione, a Puegnago potrete incontrare i produttori che proporranno in assaggio i frutti del loro lavoro. La formula è invariata e le proposte saranno davvero numerose: banchi d'assaggio, occasioni di approfondimento con i tecnici del settore, degustazioni guidate, convegni, enogastronomia e numerose iniziative collaterali di svago e divertimento. Tutte le info e il programma completo sul sito puegnagofiera.com.



GROPPELLO AND CASALIVA

Quality wine and oil in a three-day fair

Puegnago del Garda will celebrate the 39th edition of its historical Fair from Friday 4 to Sunday 6 September,

highlighting its wines and two most typical products of excellence.

The star of the event will be Gropello DOC, a unique wine from the native vine by the same name, which is now only found in Valtenesi, where it has become quite popular in recent years. Depending on the producers, based on a careful selection of grapes from the best vineyards, Gropello can become Reserve with at least two years of aging.

Another star of the Fair at Puegnago, where olive trees grow on ten percent of the land, is the Casaliva variety.

Puegnago's and the Garda's «green gold» is iconic of a unique and inimitable landscape and gives colour and flavour to meals in Italy and abroad. Over the years, Casaliva monocoltivar olive oil has become the ambassador of this region, setting documented high quality as its highest balance point.

A system of companies that aims to conquer more and more market opportunities and international awards has developed around this natural jewel, which unleashes a web of gourmet aromas and unique sensations anywhere in the world where people love good food.

For three full days in this charming green area perched over the blue Lake between Salò and Desenzano, the Fair will feature Garda's best products, oil and wine in the first place, but also other local gastronomy specialties.

You will be able to meet the producers and taste the fruits of their labour. Just like in the previous years, there will be numerous events: tasting tables, learning opportunities with food experts, guided tastings, conferences, food and wine, and numerous fun and entertaining side events.

Get all the information and the full program at puegnagofiera.com.