



CORSO DI CUCINA

con lo Chef Isidoro Consolini
della Cantina del Baffo di Limone sul Garda

SAN ZENO
visitsanzenodimontagna.com DI MONTAGNA

LE ERBE DEL BALDO

LUNEDÌ 13 MAGGIO

Ore 9.00

ritrovo presso Bar Centrale a San Zeno di Montagna
Spostamento in Prada per la raccolta guidata delle
erbe spontanee.

Ore 12.00

Pulizia, preparazione ed utilizzo delle erbe nella cucina
del Baito dei Santi, con degustazione.
È consigliato abbigliamento e scarpe da montagna,
coltellino e cestino o borsa di stoffa.
NEL RISPETTO DELLA MONTAGNA

BRENZONE
brenzone.it SUL GARDA

IL PESCE DEL GARDA

LUNEDÌ 20 MAGGIO

Ore 17.00

presso ristorante Don Pedro dalla Chicca a Castelletto
Pulizia, preparazione ed utilizzo del pesce del nostro
lago, dalla tradizione all'innovazione, con degustazione.
NEL RISPETTO DELL'ACQUA

Costo per i soci delle Proloco di San Zeno di Montagna e di Brenzone sul Garda
euro 35,00 a corso, per i non soci tesseramento euro 10 da pagarsi in loco

Info e prenotazioni: Ufficio IAT di Brenzone info@brenzone.it +39 045.742 00 76

ISIDORO



ECO FRIENDLY – NO PLASTIC

