

PASTRENGO. Questa sera la presentazione

Gli itinerari migliori e le ricette speciali delle Pro loco

Pronta la nuova guida realizzata dal Consorzio di 12 realtà locali

Questa sera alle 19, nella tensostruttura montata in piazza Carlo Alberto, è in programma la presentazione della guida *Itinerari turistici dal Baldo al Garda* edita dal Consorzio Pro loco del Baldo Garda.

«Il percorso narrativo adottato in questa guida riguarda la realtà territoriale del comprensorio Baldo Garda», spiega il presidente del Consorzio Pro loco del Baldo Garda Albino Monauni, «una realtà geografica privilegiata fatta di montagna e di lago, che sfuma nella pianura e che le 12 Pro loco consorziate valorizzano lavorando anche a supporto delle rispettive amministrazioni comunali. Questa guida non è un prodotto commerciale, non ha la pretesa di sostituirsi alla letteratura tecnica delle guide ufficiali».

«È una rivisitazione dell'edizione 2006 edita dal nostro Consorzio, integrata con nuovi testi aggiornati e arricchita di foto».

«Si è cercato di dare una sequenza di contenuti coerenti, partendo dalla storia del territorio, dalle cose da vedere e da gustare per concludere

con gli eventi, il folklore e gli itinerari a piedi o in bicicletta per il turista più attivo».

«Alle notizie storiche», prosegue Monauni, «abbiamo voluto dare un incedere narrativo di storia raccontata. Fatto di concretezza e attività aggregative dal basso, nell'ottica del nostro scopo principale, ossia la promozione di un turismo popolare e sociale».

Nella sezione *Itinerari* del gusto vengono messi in evidenza l'aspetto collegato alla cucina con i piatti tipici del territorio. Segue il capitolo «di ricetta in ricetta», che propone i piatti di successo delle Pro loco, presentati nei vari concorsi culinari.

«Siamo in un periodo economicamente difficile, ciò nonostante le nostre Pro loco tengono duro», conclude Monauni, «tant'è che negli ultimi anni hanno saputo farsi valere anche fuori zona, ad esempio ad Isola della Scala, sia alla Fiera del riso che a quella del bollito con la pearà, durante le quali hanno più volte conquistato le prime posizioni nei concorsi del Risotto d'oro e del Gran Brulè». • L.B.