



Happy hour  
*Winery & Flavours*

estate/summer 2009

HAPPY HOUR

## Happy hour- Winery & Flavours estate/summer 2009

Da giugno a settembre... fai il giro degli happy hour nelle aziende della Strada dei Vini e dei Sapori del Garda

**CANTINE, FRANTOI, AGRITURISMI, PRODUTTORI AGROALIMENTARI** vi aspettiamo per un'aperitivo: Vini doc, Olio del Garda, salumi e prodotti del territorio in degustazione

Scopri il piacere di bere e mangiare bene, di qualità, sul lago di Garda e nel suo entroterra di fascino!

**GRADITA LA PRENOTAZIONE**

**BIGLIETTO: 5 EURO**

Dopo l'Happy... si va a cena! Scegli il tuo ristorante dall'elenco dei ristoranti associati alla Strada dei Vini e Sapori del Garda.



*Con il patrocinio  
dell'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Brescia*



## Happy hour- Winery & Flavours estate/summer 2009

*From June to September ... have a happy hour by visiting the farms of Strada dei Vini e dei Sapori of Garda*

*WINECELLARS, CRUSHERS, FARMHOLIDAYCENTRES, AGRICULTURAL AND FOOD PRODUCERS would like to offer you a happy hour: tasting Doc Wines, Garda oil, various kinds of cold meat and salami and regional products*

*Discover the pleasures of good and quality drinking and eating on Lake Garda and its fascinating inland!*

**WE LOOK FORWARD TO RECEIVING  
YOUR RESERVATION**

**TICKET: 5 EURO for person**

*After the Happy Hour...let's go to dinner! You can also have a dinner in one of our restaurant see the list at the end.*



## Happy hour- Winery & Flavours estate/summer 2009

*Von Juni bis September, ... schauen Sie während der Happy Hour bei den vielen Unternehmen entlang der "Strada dei Vini e dei Sapori del Garda" vorbei*

*WEINKELLER, ÖLMÜHLEN, LANDWIRTSCHAFTLICHE BETRIEBE, AGRAR - UND NAHRUNGSMITTELHERSTELLER erwarten Sie für einen Aperitif: Weine D.O.C., Olivenöl aus der Umgebung des Gardasees, Wurstwaren und andere für die Gegend typische Produkte als Kostprobe für Sie*

*Entdecken Sie die Freude an gutem Essen und Qualitätswein am Gardasee und in seiner landschaftlich faszinierenden Umgebung!*

**RESERVIERUNG ERBETEN**

**EINTRITT: 5 EURO pro Personen**

*Nach der Happy Hour...Genießen Sie Ihre Abendessen!  
Wählen Sie Ihre Restaurants in der Ziste am Ende.*

## FRANTOIO MANESTRINI

Via Avanzi, 11 – Soiano del Lago - Tel. 0365.502231  
www.manestrini.it - GPS 45.52616, 10.50980



Un frantoio moderno attorniato dagli uliveti nel cuore della Valtènesi dove assaggiare l'Olio extravergine di oliva del Garda Bresciano che ha ottenuto diversi riconoscimenti nazionali e internazionali. Ampio show room con prodotti tipici del territorio.

*A modern oil mill surrounded by olive groves in the heart of Valtènesi where you can taste the Garda Bresciano extra virgin olive oil that received several national and international recognitions. A spacious showroom with typical regional products.*

*Eine moderne Ölmühle umgeben von Olivenhainen im Herzen des Valtènesi-Gebiets, in der man das extra-native Olivenöl des Brescianer Ufers des Gardasees probieren kann, das mit zahlreichen nationalen und internationalen Preisen ausgezeichnet wurde. Großzügiger Ausstellungsraum mit typischen Erzeugnissen dieser Gegend.*

### Giugno/June

venerdì/friday: 5 - 12 - 19 - 26

### Luglio/July

venerdì/friday: 3 - 10 - 17 - 24 - 31

### Agosto/August

venerdì/friday: 7 - 14 - 21 - 28

### Settembre/September

venerdì/friday: 4 - 11 - 18 - 25

dalle ore 18.00, su prenotazione - Euro 5,00 a persona

*from 6:00 p.m., compulsory reservation Euro 5.00 per head*

*Ab 18.00 Uhr, mit Reservierung, Euro 5,00 pro Person*



## AGRITURISMO LA FILANDA

Via Melograno, 35 - Manerba del Garda - Tel. 0365.551012  
www.agriturismo-lafilanda.it - GPS: 45.55120, 10.56193



Nell'antica Filanda, oggi trasformata in agriturismo, l'olio extra vergine di oliva DOP Garda Bresciano viene imbottigliato e gelosamente conservato nell'apposita cantina al buio a temperatura costante. Qui il sapore antico si mescola con il nuovo e l'olivo la fa da padrone, in un luogo incantato, immerso nel verde, degusterai i sapori della Strada dei Vini e Sapori del Garda

*In the old spinning mill, transformed today into a farm holiday centre, the Garda Bresciano DOP extra virgin olive oil is bottled and jealously preserved in the special cellar in the dark and at a constant temperature. The old and new taste combine together and the olive rules the roost; you will taste the flavours of "Strada dei Vini e Sapori del Garda" in a wonderful place immersed in the green.*

*In der ehemaligen Spinnerei, die heute den Agriturismo-Betrieb beherbergt, wird das extra-native Olivenöl DOP Garda Bresciano in Flaschen abgefüllt und sorgsam im dafür eingerichteten Keller im Dunkeln und bei gleichbleibender Temperatur gelagert. Hier vermischen sich Erinnerungen an alte Zeiten mit neuen Eindrücken. An diesem verzauberten Ort, geprägt durch Olivenbäume, inmitten von Grün, finden Sie die kulinarischen Köstlichkeiten der Strada dei Vini e Sapori del Garda.*

Giugno/June

martedì/tuesday: 2 - 16 - 30

Luglio/July

martedì/tuesday: 7 - 14 - 21 - 28

Agosto/August

martedì/tuesday: 4 - 11 - 18 - 25

Settembre/September

martedì/tuesday: 8 - 22

dalle ore 18.30, su prenotazione - Euro 5,00 a persona

*from 6:30 p.m., compulsory reservation Euro 5.00 per head*

*Ab 18.30 Uhr, mit Reservierung, Euro 5,00 pro Person*



## CANTINE SCOLARI

Via Nazionale, 38 - Raffa di Puegnago del Garda - Tel. 0365.651002  
www.cantinescolari.it - GPS: 45.57075, 10.52896



Una storica ed accogliente azienda, situata nel cuore della Valtènesi dove i proprietari, da tre generazioni, sono sempre lieti di far degustare i loro vini che nascono dalla passione per la cultura della vite e all'attenzione delle fasi di vinificazione. Cantina fondata nel 1929.

*A historical and comfortable farm, located in the heart of Valtènesi. Since three generations, the owners are always happy to make you taste their wines deriving from passion for vine cultivation and from putting every effort into the wine-making phases. Wine cellar set up in 1929.*

*Eine traditionsreiche und gastfreundliche Winzerei, gelegen im Herzen des Valtènesi-Gebiets. Hier heißen die Eigentümer seit drei Generationen Besucher willkommen und bieten ihre Weine zur Kostprobe an, die Ergebnis einer Leidenschaft für die Weinkultur und einer ausgeprägten Hingabe während der verschiedenen Phasen der Weinherstellung sind. Die Weinkellerei wurde 1929 gegründet.*

Giugno/June

venerdì/friday: 19

Luglio/July

venerdì/friday: 24

Agosto/August

venerdì/friday: 28

dalle ore 19.00, su prenotazione - Euro 5,00 a persona  
*from 7:00 p.m., compulsory reservation Euro 5.00 per head*  
*Ab 19.00 Uhr, mit Reservierung, Euro 5,00 pro Person*



## CANTINA MARSADRI

Via Nazionale, 26 - Raffa di Puegnago del Garda - Tel. 0365.651005  
www.cantinamarsadri.it - GPS: 45.56946, 10.52964



Dal 1925 la cantina produce i vini del Garda che hanno ricevuto riconoscimenti di pregio. La calda accoglienza di Laura e della sua famiglia fanno da cornice perfetta per una degustazione in compagnia, alla scoperta delle tradizioni locali.

*Since 1925, the wine cellar produces the wines of Garda that received valuable recognitions. The warm welcome of Laura and of her family are the perfect setting for tasting together, discovering local traditions.*

*Seit 1925 produziert die Weinkellerei hier Weine des Garda, die wichtige Auszeichnungen erhalten haben. Der herzliche Empfang durch Laura und ihre Familie sind bester Auftakt für eine Weinprobe in Gesellschaft, um die lokalen Traditionen zu entdecken.*

## Giugno/June

venerdì/friday: 5 - 12 - 19 - 26

## Luglio/July

venerdì/friday: 3 - 10 - 17 - 24 - 31

## Agosto/August

venerdì/friday: 7 - 14 - 21 - 28

## Settembre/September

venerdì/friday: 4 - 11 - 18 - 25

dalle ore 19.00, su prenotazione - Euro 5,00 a persona  
*from 7:00 p.m., compulsory reservation Euro 5.00 per head*  
*Ab 19.00 Uhr, mit Reservierung, Euro 5,00 pro Person*

A seguire possibilità di cena presso il vicino Ristorante Il Fungo  
Pieve di Manerba del Garda

*This can be followed by a dinner at the nearby Il Fungo Restaurant  
Pieve di Manerba del Garda*

*Anschließend Möglichkeit zu einem Abendessen im nahe gelegenen  
Restaurant Il Fungo- Pieve di Manerba del Garda*



## CASCINA CAPUZZA

Loc. Capuzza – San Martino della Battaglia– Tel. 030.9910279  
www.selvacapuzza.it - GPS: 45.42042, 10.59549



Cascina Capuzza si trova sulle colline moreniche del Garda, è presente in mappe antecedenti al 1850 talvolta denominata come “Casetta Catuzzi”. La Cascina si trova nel cuore del campo della Battaglia di San Martino e Solferino nel 1859, di cui quest’anno si festeggiamo i 150 anni; è stata ristrutturata mantenendo integre le caratteristiche rurali della sua origine. La vicina Cantina Colli a Lago e il ristorante offrono la cornice giusta per sorseggiare il vino locale e assaporare la buona cucina.

*Cascina Capuzza is located on the morainic hills of Garda. It is present in maps prior to 1850 sometimes called “Casetta Catuzzi”. The farmstead is located in the heart of the Battaglia di San Martino e Solferino 1859 battle field that celebrates 150 years this year; it was renovated maintaining unimpaired the rural characteristics of its origin. The nearby Cantina Colli a Lago and the restaurant offer the proper setting for sipping the local wine and tasting the good cuisine.*

*Das Bauerngut Capuzza liegt in den moränischen Hügeln des Garda und erscheint schon in antiken Landkarten aus der Zeit vor 1850, wo es hin und wieder als “Casetta Catuzzi” verzeichnet ist. Das Bauerngut liegt inmitten des Kriegsfeld der Schlacht von San Martino und Solferino 1859, deren 150. Jubiläum dieses Jahr gefeiert wird; bei der Renovierung des Guts hat man Wert auf die Erhaltung seines ursprünglichen ländlichen Charakters gelegt. Die nahe gelegene Weinkellerei Colli a Lago sowie das Restaurant stellen den richtigen Rahmen für einen guten Schluck Wein und den Genuss guter Küche dar.*

Giugno/June

venerdì/friday: 5 - 12 - 19 - 26

Luglio/July

venerdì/friday: 3 - 10 - 17 - 24 - 31

Agosto/August

venerdì/friday: 7 - 14 - 21 - 28

Settembre/September

venerdì/friday: 4 - 11 - 18 - 25

dalle ore 18.30, su prenotazione - Euro 5,00 a persona  
*from 6:30 p.m., compulsory reservation Euro 5.00 per head*  
*Ab 18.30 Uhr, mit Reservierung, Euro 5,00 pro Person*

A seguire possibilità di cena nell’agriturismo dell’azienda  
*This can be followed by a dinner at the farm holiday centre*  
*Anschließend Möglichkeit eines Abendessen im*  
*Agritourismus-Betrieb des Guts*



## AZ. AGR. LA TORRE DI PASINI A. E C.

Via Torre, 3 - Mocasina di Calvagese della Riviera- Tel. 030.601034  
www.pasini-latorre.it - GPS: 45.53340, 10.43928



Da tre generazioni, i titolari si impegnano ad ottenere vini qualitativamente sempre migliori, che hanno trovato sempre più consenso nei consumatori e negli esperti assaggiatori.

Il loggiato dell'antica cascina, che sembra fosse un antico convento, è l'emblema aziendale che viene riportato su tutte le etichette dei vini prodotti.

*Since three generations, the owners undertake to obtain increasingly high-quality wines, which are more and more appreciated by consumers and expert tasters.*

*The arcade of the old farmstead, which seems to have been an ancient convent, symbolises the farm and is indicated on all the labels of the produced wines.*

*Seit drei Generationen bauen die Eigentümer hier Wein an und erzeugen qualitativ immer besser werdende Weine, deren guter Ruf unter Verbrauchern und fachlich kompetenten Weinprüfern schon längst kein Geheimnis mehr ist.*

*Der Laubengang des antiken Guts, das wohl ein ehemaliges Kloster war, ist das Firmenemblem, das auf allen Etiketten der hier erzeugten Weine zu sehen ist.*

### Giugno/June

sabato/saturday: 6  
venerdì/friday: 12 - 26  
sabato/saturday: 20

### Luglio/July

venerdì/friday: 3 - 10 - 24

### Agosto/August

sabato/saturday: 1 - 22  
venerdì/friday: 7

### Settembre/September

venerdì/friday: 4  
sabato/saturday: 12- 19

dalle ore 18.30, su prenotazione - Euro 5,00 a persona

*from 6:30 p.m., compulsory reservation Euro 5.00 per head*

*Ab 18.30 Uhr, mit Reservierung, Euro 5,00 pro Person*



## AZ. AGR. ED AGRITURISTICA SPIA D'ITALIA

Via Cerutti 61- Lonato del Garda- Tel. 030.9130233  
www.spiaditalia.it - GPS 45.44375, 10.50777



La Spia d'Italia è un luogo particolare sia d'estate, quando è possibile cenare sotto le stelle o pranzare all'ombra di un noce, sia d'inverno, quando le antiche volte sono illuminate dalle luci soffuse e le candele emanano una dolce luce. L'accoglienza vi farà sentire a casa vostra, con la possibilità di degustare vini pregiati del basso Garda abbinati a piatti della tradizione locale.

*Spia d'Italia is a special place both in summer, when you can have dinner under the stars or lunch in the shade of a walnut tree, and in winter, when the ancient vaults are lit up by the suffused lights and candles shed a soft light. You will receive a warm welcome which will make you feel at home and you will be able to taste precious wines of lower Garda matched with local dishes.*

*Spia d'Italia ist ganz besonderer Ort, und dies sowohl im Sommer, wenn man abends unter freiem Sternenhimmel oder mittags im Schatten eines Walnussbaums essen kann, als auch im Winter, wenn die antiken Bögen von gedämpftem Licht erhellt werden und das Kerzenlicht warm flackert. Auf Gastfreundschaft wird hier viel Wert gelegt und Sie werden sich wie zu Hause fühlen. Zu traditionellen lokalen Gerichten werden erstklassige Weine aus dem südlichen Gardagebiet gereicht.*

Giugno/June

venerdì/friday: 5 - 12 - 19 - 26

Luglio/July

venerdì/friday: 3 - 10 - 17 - 24 - 31

Agosto/August

venerdì/friday: 7 - 14 - 21 - 28

dalle ore 18.30, su prenotazione - Euro 5,00 a persona  
*from 6:30 p.m., compulsory reservation Euro 5.00 per head*  
*Ab 18.30 Uhr, mit Reservierung, Euro 5,00 pro Person*

A seguire possibilità di cena nell'agriturismo dell'azienda  
*This can be followed by a dinner at the farm holiday centre*  
*Anschließend Möglichkeit eines Abendessen*  
*im Agriturismo-Betrieb des Unternehmens*



## Az. AGRICOLA IL ROCCOLO

Via Zanardelli 49 – Polpenazze del Garda - Tel. 0365. 674163  
roccolo.bertazzi@libero.it - GPS: 45.55185, 10.50465



# il Roccolo

Una piccola azienda al centro della Valtènesi che produce vini e olio del Garda Bresciano con particolare attenzione e rispetto per il territorio. Andrea e la sua famiglia sono sempre lieti di far conoscere i loro prodotti e sono sempre pronti ad accogliervi per una serata in compagnia.

*A small farm centre in the heart of Valtenesi that produces wines and oil of Garda Bresciano with a special attention to and respect for the territory. Andrea and his family are always happy to present their products and are always ready to welcome you for an evening together.*

*Ein kleiner Betrieb im Herzen des Valtenesi-Gebiets, in dem man mit Hingabe und im Bewusstsein der Bedeutung dieser Gegend Weine und Öl des Garda Bresciano erzeugt. Andrea und seine Familie empfangen Sie stets auf herzliche Weise und bieten Ihnen an einem gemütlichen Abend in Gesellschaft ihre Erzeugnisse an.*

Giugno/June

venerdì/friday: 26

Luglio/July

venerdì/friday: 10 - 24

Agosto/August

venerdì/friday: 7 - 21

dalle ore 19.00, su prenotazione - Euro 5,00 a persona

*from 7:00 p.m., compulsory reservation Euro 5.00 per head*

*Ab 19.00 Uhr, mit Reservierung, Euro 5,00 pro Person*



## AZ. AGR. ED EQUITURISTICA LA BASIA

Via Predefitte 31 – Puegnago del Garda - Tel. 0365.555958  
www.labasia.it - GPS: 45.55930, 10.49446



Elena Parona, con l'aiuto del marito Antonio ha iniziato nel 1995 la graduale trasformazione dell'azienda. La Basia, immersa nelle colline moreniche della Valtènesi, si presenta oggi con vigneti, una nuova cantina, appartamenti per agriturismo e una scuderia. Oggi la nuova realtà comprende quindi produzione di vini di qualità, attività equestri e ospitalità rurale

*Elena Parona, with the help of her husband, Antonio, started the gradual transformation of the farm in 1995. La Basia, immersed in the morainic hills of Valtènesi, presents itself today with vineyards, a new wine cellar, farm holiday flats and a stable. Today, the new farm includes quality wine production, equestrian activities and rural hospitality*

*Mit Hilfe ihres Mannes Antonio hat Elena Parona 1995 Stück für Stück mit der Verwandlung des Unternehmens begonnen. Zum Betrieb La Basia, inmitten der moränischen Hügel des Valtènesi-Gebiets, gehören heute Weinberge, ein neuer Weinkeller, Ferienwohnungen für den Urlaub auf dem Bauernhof und ein Reitstall. Das Unternehmen umfasst somit heute die Produktion von Qualitätsweinen, den Reiterbetrieb sowie das landwirtschaftlich geprägte Gastgewerbe.*

Giugno/June

venerdì/friday: 26

Luglio/July

venerdì/friday: 17

Agosto/August

venerdì/friday: 14

dalle ore 19.00, su prenotazione - Euro 5,00 a persona

*from 7:00 p.m., compulsory reservation Euro 5.00 per head*

*Ab 19.00 Uhr, mit Reservierung, Euro 5,00 pro Person*



## AZ. AGRICOLA PROVENZA

Cascina Maiolo - Via Colli Storici - D/G - Tel. 030. 9910006  
www.provenzacantine.it - GPS: 45.44737, 10.59499



L'azienda è ubicata nella zona geografica denominata "Lugana", a 1 Km dalle rive del Lago di Garda. Si compone di quattro cascine: la principale "Maiolo", le altre: Molino, Rocchetta e Storta. La cronistoria della proprietà ha lontane origini. Sulla porta d'ingresso della casa padronale è scolpito in cifre romane il nome del fondatore, il notaio desenzanese Sebastiano Maioli, e l'anno di costruzione 1710 (MDCCX). Fabio e i suoi collaboratori vi aspettano per farvi assaggiare con orgoglio i propri vini.

*The farm is located in the geographical area called "Lugana", distant 1 Km from Lake Garda. It consists of four farmsteads: "Maiolo" is the main farmstead, followed by Molino, Rocchetta and Storta. The chronicle of the property dates back in time. The name of the founder - Sebastiano Maioli, notary of Desenzano - and the year of construction 1710 (MDCCX) are engraved in roman numerals on the entrance door of the country house. Fabio and his collaborators are waiting for you and they are proud to make you taste their wines.*

*Der Betrieb liegt im Gebiet mit dem Namen "Lugana", 1 km entfernt von den Ufern des Gardasees. Er umfasst vier Gutsbäuser: das Haupthaus "Maiolo" sowie drei andere: Molino, Rocchetta und Storta. Die Chronik des Anwesens reicht weit zurück. So erkennt man an der Eingangstür des Haupthauses eingemeißelte römische Zeichen mit dem Namen des Gründers, des Notars Sebastiano Maioli aus Desenzano, und das Baujahr 1710 (MDCCX). Fabio und seine Mitarbeiter erwarten Sie mit Stolz für eine Kostprobe ihrer Weine.*

Giugno/June

mercoledì/wednesday: 17

Luglio/July

mercoledì/wednesday: 15

Agosto/August

mercoledì/wednesday: 5

Settembre/September

mercoledì/wednesday: 2

dalle ore 18.00, su prenotazione - Euro 5,00 a persona

*from 6:00 p.m., compulsory reservation Euro 5.00 per head*

*Ab 18.00 Uhr, mit Reservierung, Euro 5,00 pro Person*



## MORENICA - LA PERLA DEL GARDA

Via Fenil Vecchio, 9 - Lonato del Garda- Tel. 030.9103109  
www.perladelgarda.it - GPS: 45.40748, 10.55845



“Perla del Garda” è una cantina su tre livelli, che nasce dall’idea di riportare la vigna sulle colline moreniche dell’azienda agricola. La raccolta a mano dei grappoli d’uva da agosto a novembre e la vinificazione a caduta rappresentano i due pilastri del metodo di produzione. Giovanna e i suoi collaboratori sono lieti di farvi conoscere i propri vini e l’azienda.

*“Perla del Garda” is a wine cellar on three levels; it derives from the idea of taking back the vine on the morainic hills of the farm. The hand harvesting of bunches of grapes from August to November and the “drop” wine-making technique represent the two pillars of the method of production. Giovanna and her collaborators are happy to present you their wines and the farm.*

*Die Weinkellerei “Perla del Garda” erstreckt sich auf drei Ebenen. Sie entstand aus dem Wunsch heraus, auf den moränischen Hügeln des landwirtschaftlichen Betriebs wieder Wein anzubauen. Die Besonderheit der angewandten Produktionsmethode besteht in der Weinlese, die von August bis November von Hand ausgeführt wird, sowie der Weinbereitung ohne Pumpen. Giovanna und ihre Mitarbeiter freuen sich auf Ihren Besuch und stellen Ihnen gerne die eigenen Weine und das Unternehmen vor.*

Giugno/June

venerdì/friday: 5 – 12 – 19– 26

Luglio/July

venerdì/friday: 3-10-17-24-31

Agosto/August

venerdì/friday: 7-14-21-28

Settembre/September

venerdì/friday: 4-11-18-25

dalle ore 18.00 alle 20.00 su prenotazione  
Euro 5,00 a persona

*from 6:00 p.m., compulsory reservation Euro 5.00 per head*

*von 18.00 bis 20.00 Uhr, mit Reservierung,  
Euro 5.00 pro Person*



## ANTICA CORTE AI RONCHI

Via Pontenove, 83 – Bedizzole - Tel. 030 6871183  
www.pasini-anticacorte.it - GPS: 45.49857, 10.39514



Immerso nella tranquilla campagna di Bedizzole, l'agriturismo offre ai suoi ospiti un contesto accogliente, dal tocco rustico e dall'atmosfera semplice in cui assaporare la cucina locale accompagnata dai vini di produzione propria. Un contesto familiare dove trascorrere una piacevole serata con la famiglia, in coppia o con gli amici.

*Immersed in the peaceful country of Bedizzole, the farm holiday centre offers its guests a comfortable environment, with a country touch and a simple atmosphere where you can taste the local cuisine matching it with home produced wines. A homely environment where you can spend a nice evening with your family, as a couple or with your friends.*

*Inmitten des ruhigen ländlichen Gebiets von Bedizzole liegt dieser Agriturismo und bietet seinen Gästen ein gastfreundliches Ambiente mit rustikaler und unkomplizierter Atmosphäre. Die Küche bietet ein Auswahl lokaler Speisen und Weine aus eigener Herstellung. Ein Familienbetrieb, ideal für einen angenehmen Abend im Kreis der Familie, zu zweit oder mit Freunden.*

Giugno/June

venerdì/friday: 5 - 12 - 19 - 26

Luglio/July

venerdì/friday: 3 - 10 - 17 - 24 - 31

Agosto/August

venerdì/friday: 7

Settembre/September

venerdì/friday: 4 - 11 - 18 - 25

dalle ore 18.30, su prenotazione - Euro 5,00 a persona  
*from 6:30 p.m., compulsory reservation Euro 5.00 per head*  
*Ab 18.30 Uhr, mit Reservierung, Euro 5,00 pro Person*

A seguire possibilità di cena nell'agriturismo dell'azienda  
*This can be followed by a dinner at the farm holiday centre*  
*Anschließend Möglichkeit eines Abendessen im*  
*Agritourismus-Betrieb des Guts*



## AZ. AGRICOLA LA GUARDA

Via Zanardelli - Castrezzone di Muscoline - Tel. 0365.372948  
www.laguarda.com - GPS: 45.54739, 10.47248



La conduzione dell'Azienda è di tipo familiare. I titolari sono Angelo Negri ed il figlio Luigi, i quali uniscono l'esperienza e la vecchia tradizione all'applicazione di moderne tecnologie ed innovazioni in campo viticolo ed enologico, con l'unico scopo di raggiungere dei livelli di qualità sempre più alti.

*This is a family business. The owners, Angelo Negri and his son Luigi, combine experience and old tradition with the application of modern technologies and innovations in the vine-growing and wine-making field, with the only purpose of reaching higher and higher quality levels.*

*Das Unternehmen wird als Familienbetrieb geführt. Die Eigentümer sind Angelo Negri und der Sohn Luigi, die Erfahrung und alte Traditionen mit modernen Technologien und Innovation im Weinanbau und in der Weinkunde kombinieren. Ihr einziges Ziel dabei ist es, die Qualität ihrer Weine stets weiter zu verbessern.*

Giugno/June

venerdì/friday: 5 - 12 - 19 - 26

Luglio/July

venerdì/friday: 3 - 10 - 17 - 24 - 31

Agosto/August

venerdì/friday: 7 - 28

Settembre/September

venerdì/friday: 4 - 11 - 18 - 25

dalle ore 18.30, su prenotazione - Euro 5,00 a persona

*from 6:30 p.m., compulsory reservation Euro 5.00 per head*

*Ab 18.30 Uhr, mit Reservierung, Euro 5,00 pro Person*



## CEDRINCA 1910 - I Bambini sono graditi ospiti!

Via Calvagese 10 - Loc. Bottenago di Polp. del G.- Tel. 0365.679872  
www.cedrinca.com - GPS: 45.53663, 10.47971



Caramelle del lago di Garda. Qualità e tradizione, questo è il motto di Cedrinca. Nata come laboratorio di pasticceria sulle sponde del Lago di Garda nel 1910, nel corso degli anni si specializza nella produzione di caramelle che presto si affermano nel mondo per l'alta qualità e la vasta scelta di gusti. **Assisteremo in diretta alla preparazione delle caramelle, degustando i prodotti della Strada.**

*Sweets of Lake Garda. The slogan of Cedrinca is Quality and tradition. Set up as confectionary workshop on the shores of Lake Garda in 1910, over the years it specialized in the production of sweets that became quickly successful in the world thanks to their high quality and wide range of tastes. We will watch how the sweets are prepared, by tasting the Strada products.*

*Bonbons vom Gardasee. Qualität und Tradition, das ist das Motto von Cedrinca. 1910 gegründet als Backwerkstatt an den Ufern des Gardasees, hat es sich mit den Jahren auf die Herstellung von Bonbons spezialisiert, die weltweit wegen ihrer erstklassigen Qualität und der großen Geschmacksauswahl geschätzt werden. Wir erleben die Bonbonherstellung aus nächster Nähe und probieren die Produkte der Strada.*

Giugno/June

venerdì/friday: 26

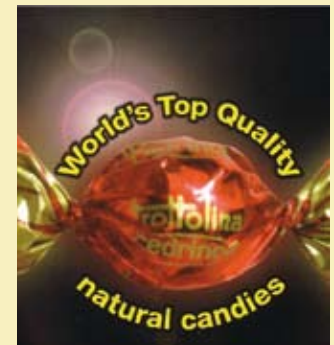
Settembre/September

venerdì/friday: 4

dalle ore 18.00, su prenotazione - Euro 5,00 a persona

*from 6:00 p.m., compulsory reservation Euro 5.00 per head*

*Ab 18.00 Uhr, mit Reservierung, Euro 5,00 pro Person*



## GALLERIA ZACCHI

Piazza Malvezzi, 45 – D/G - Tel. 030. 9141508  
galleria.zacchi@libero.it - GPS: 45.47116, 10.53968



La Strada si sposta in Galleria: fantastico connubio tra Arte e Sapori!  
IL gusto, i colori tutto unito per l'allegria dei nostri sensi.

*La Strada moves to the Gallery: a wonderful alliance between Art and Flavours!*

*Taste, colours all combined together to cheer up our senses.*

*La Strada hält Einzug in die Galerie: phantastisches Aufeinandertreffen von Kunst und kulinarischem Genuss!*

*Wohlgeschmack und Farben vereinen sich zu einem Fest der Sinne.*

Venerdì 12 giugno/Friday 12th June:

Mostra di Claudio Malacarne “Giochi di bimbi” e vetrina d'artista dello scultore Nico Venzo “Maternità” e aperitivo

Venerdì 10 luglio/Friday 10th July:

Mostra di Enrico di Marko “Appunti di viaggio” e aperitivo

Venerdì 21 agosto/Friday 21st August:

Mostra di Umberto Tedeschi “Colori dell'anima” e aperitivo

Venerdì di settembre/Friday of September:

4 - 11- 18 - 25. Mostra di Umberto Tedeschi  
“Colori dell'anima” e aperitivo

dalle ore 18.00, su prenotazione - Euro 5,00 a persona

*from 6:00 p.m., compulsory reservation Euro 5.00 per head*

*Ab 18.00 Uhr, mit Reservierung, Euro 5,00 pro Person*



## CIVIELLE - CANTINE DELLA VALTÈNESI E DELLA LUGANA

Via Pergola, 21- Moniga del Garda - Tel. 0365.502002  
www.gardavino.it - GPS: 45.52305, 10.52793



Un tempo cantina sociale, oggi la cooperativa vanta 45 soci. L'attenzione verso l'ambiente qui è una priorità che segue i metodi della produzione biologica o a basso impatto ambientale. L'enoteca Garda & Vino è lieta di accogliervi per una degustazione!

*Once a cooperative wine growers' association, today, it has 45 members. Attention to the environment is a priority that follows the methods of organic production with low environmental impact. The Garda & Vino wine shop is glad to welcome you for a tasting!*

*Einst Genossenschaftskellerei, heute eine Genossenschaft mit 45 Mitgliedern. Ein starkes Umweltbewusstsein ist die Grundlage für biologische Produktionsmethoden mit geringer Umweltbelastung. Die Weinkellerei Garda & Vino freut sich darauf, Sie für eine Weinprobe willkommen zu heißen!*

### Giugno/June

venerdì/friday: 5 - 12 - 19 - 26

### Luglio/July

venerdì/friday: 3 - 10 - 17 - 24 - 31

### Agosto/August

venerdì/friday: 7 - 14 - 21 - 28

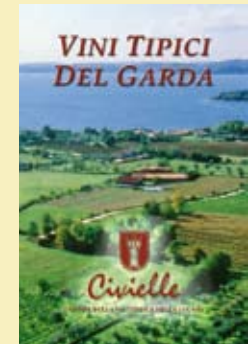
### Settembre/September

venerdì/friday: 4 - 11 - 18 - 25

dalle ore 18.30, su prenotazione - Euro 5,00 a persona

*from 6:30 p.m., compulsory reservation Euro 5.00 per head*

*Ab 18.30 Uhr, mit Reservierung, Euro 5,00 pro Person*



## RISTORANTI SELEZIONATI PER LE CENE DOPO L'HAPPY HOUR

Restaurants suggested for the dinner after the Happy Hour  
*Ausgewählt Restaurants für die Abendessen nach dem Happy Hour*

### TRATTORIA LA PEPOLA

Via Terzago 13 - Calvagese della Riviera - 030 601094

### CASCINA CAPUZZA

Via Selva Capuzza - Fraz. San Martino d/B - Desenzano del Garda - 030 9910279  
www.selvacapuzza.it

### RISTORANTE AL FATTORE

Via Roma 8 - Desenzano del Garda - 030 9141937 - www.alfattore.it

### RISTORANTE LA CONTRADA

Via Bagatta 12 - Desenzano del Garda - 030 9142514 - www.ristorantelacontrada.com

### TRATTORIA IL FIORE

Località Vaccarolo - Desenzano del Garda - 030 9103302 - www.trattoriailfiore.it

### RISTORANTE GEMMA

Piazza Garibaldi, 12 - Limone sul Garda - 0365 954014 - www.ristorantegemma.it

### LA TANA DEL GUFO

Via Corte Ferrarini 2 - Lonato del Garda - 030 9919900 - www.latanadelgufo.it

### RISTORANTE TRATTORIA COMINELLO

Via Cominello 51 - Lonato del Garda - 030 9913313 - www.cominello.it

### RISTORANTE IL FUNGO

Via Catullo 33 - Manerba del Garda - 0365 560583 - www.ilfungoristorante.com

### RISTORANTE CASCINA SAN ZAGO

Via dei Colli 13 - Salò - 0365 42754 - www.anticacascinasanzago.it

### ANTICA TRATTORIA SOLE LUNA

Via Cavour 7 San Felice del Benaco - 0365 557030 - www.trattoriasoleluna.com

### OSTERIA IL GRILLO PARLANTE

Via Avanzi 9/a - Soiano del Lago - 0365-502312 - www.osteriailgrilloparlante.com

### OSTERIA LA MINIERA

Via Chiesa 9/ac - Tignale - 0365-760225 - www.gardaminiera.it

### RISTORANTE CORTE GRILLO

Via Panoramica, 6 - Tignale - 0365 760203 - www.ristorantecortegrillo.com

BG 90.8 BS 92.0 BZ 95.9 CO 90.9 CR 92.0 LO 90.8 MI 90.8 MN 107.7



WWW.VIVAFM.IT  
NUMERO VERDE 800.904290

NO 90.9 PC 90.8 PR 90.8 PV 90.8 TN 91.7 VA 90.8 VR 107.7

## CANTINE wine producers

### AZ.AGR. LE GAINE

Via Gainè 13 - Bedizzole - 030 674038 - [www.legaine.it](http://www.legaine.it)

### AZ.AGR. CANTRINA

via Colombera 7 - Bedizzole - 030 6871052 - [www.cantrina.it](http://www.cantrina.it)

### AGRIT. CON CANTINA ANTICA CORTE AI RONCHI

Via Pontenove 83 - Bedizzole - 030 6871183 - [www.pasini-anticacorte.it](http://www.pasini-anticacorte.it)

### AZ.AGR. CON CANTINA REDAELLI DE ZINIS

Via N.H. Ugo de Zinis 10 - Calvagese della Riviera - 030 601001 - [www.dezinis.it](http://www.dezinis.it)

### AZ.AGR.LA TORRE DI PASINI A. E C.

Via Torre 3 - Fraz. Mocasina - Calvagese della Riviera - 030 601034 - [www.pasini-latorre.com](http://www.pasini-latorre.com)

### AZ.AGR. CITARI

Via Citari 2 - Fraz.San Martino d/B - Desenzano del Garda - 030 9910310 - [www.citari.it](http://www.citari.it)

### AZ.AGR. PROVENZA

Via Colli Storici - Desenzano del Garda - 030 9910006 - [www.provenzacantine.it](http://www.provenzacantine.it)

### CANTINA COLLI A LAGO - SELVA CAPUZZA

Via Selva Capuzza - Fraz. San Martino d/B - D/G - 030 9910279 - [www.selvacapuzza.it](http://www.selvacapuzza.it)

### AZ.AGR. ED AGRITURISTICA SPIA D' ITALIA

Via Cerutti 61 - Lonato del Garda - 030 9130233 - [www.spiaditalia.it](http://www.spiaditalia.it)

### PERLA DEL GARDA - MORENICA SARL

Via Fenilvecchio 9 - Lonato del Garda - 030 9103109 - [www.perladelgarda.it](http://www.perladelgarda.it)

### CANTINE E FRANTOIO CAV. AVANZI

Via Trevisago 19 - Manerba del Garda - 0365 551309 - [www.avanzi.net](http://www.avanzi.net)

### AZ.AGR. COSTARIPA

Via Costa 1/a - Moniga del Garda - 0365 502010 - [www.costaripa.it](http://www.costaripa.it)

### CANTINE DELLA VALTENESI E DELLA LUGANA

Via Pergola 21 - Moniga del Garda - 0365 502002 - [www.gardavino.it](http://www.gardavino.it)

### AZ.AGR. LA GUARDA

Via Zanardelli - Fraz. Castrezzone - Muscoline - 0365 372948 - [www.laguarda.com](http://www.laguarda.com)

### AZ.AGR. PRATELLO

Località Pratello - Padenghe del Garda - 030 9907005 - [www.pratello.com](http://www.pratello.com)

### AZ.AGR. ZULIANI EMILIO

Via Tito Speri 28 - Padenghe del Garda - 030 9907026 - [www.vinizuliani.it](http://www.vinizuliani.it)

### AZ.AGR. ED AGRITURISTICA CA' LOJERA

Via 1866 n.19 - Fraz. Rovizza - Peschiera del Garda - 045 7551901 - [www.calojera.com](http://www.calojera.com)

### AZ.AGR. VITIVINICOLA ZENATO VALERIO

Viale Indipendenza - Fraz. San Benedetto di Lugana - P/G - 045 7552724 - [www.valeriozenato.it](http://www.valeriozenato.it)

### AZ.AGR. IL ROCCOLO

Via Zanardelli 49 - Polpenazze del Garda - 0365 674163

### TENUTA ROVEGLIA

Località Rovaglia 1 - Pozzolenigo - 030 918663 - [www.tenutaroveglia.it](http://www.tenutaroveglia.it)

### AZ.AGR. DELAI SERGIO

Via Aldo Moro 10 - Puegnago sul Garda - 0365 555527 - [www.delaisergio.it](http://www.delaisergio.it)

### AZ.AGR. ED EQUITURISTICA LA BASIA

Via Predefitte 31 - Puegnago sul Garda - 0365 555958 - [www.labasia.it](http://www.labasia.it)

### AZ. AGR. S.GIOVANNI - PASINI PRODUTTORI

Via Videlle 2 - Loc. Raffa - Raffa di Puegnago - 0365 651419 - [www.pasiniproduttori.com](http://www.pasiniproduttori.com)

### CANTINA MARSADRI

Via Nazionale 26 - Raffa di Puegnago - 0365 651005 - [www.cantinamarsadri.it](http://www.cantinamarsadri.it)

### CANTINE SCOLARI

Via Nazionale 38 - Raffa di Puegnago - 0365 651002 - [www.cantinescolari.it](http://www.cantinescolari.it)

### AZ.AGR. PASETTO E. - CASCINA ALBARONE

Via Albarone 9 - Lugana di Sirmione - Sirmione - 030 9904943 - [cascina-albarone@alice.it](mailto:cascina-albarone@alice.it)

## AGRITURISMO - HOTELS - RESIDENCE - B&B

### AZ.AGR. CON CANTINA REDAELLI DE ZINIS

Via N.H. Ugo de Zinis 10 - Calvagese della Riviera - 030 601001 - [www.dezinis.it](http://www.dezinis.it)

### AGRITURISMO MACESINA

Via Borghetto 16 - Bedizzole - Tel. 030 6871737 - [www.macesina.it](http://www.macesina.it)

### AGRITURISMO LA FILANDA

Via del Melograno 35 - Manerba - Tel. 0365 551012 - [www.agriturismo-lafilanda.it](http://www.agriturismo-lafilanda.it)

### BORGO DEGLI ULIVI

via Fornaci - Padenghe del Garda - Tel. 030 9900451 - [www.calvingusto.it](http://www.calvingusto.it)

### AZ. AGR. CAPUZZA - BORGO SAN DONINO

Loc. Selva Capuzza - S.Martino d/B, Desenzano - Tel. 030 9910381 - [www.borgosandonino.eu](http://www.borgosandonino.eu)

### PARK HOTEL

Lungo Lago Cesare Battisti 19 - Desenzano del Garda - Tel. 030 9143351 - [www.cerinihotels.it](http://www.cerinihotels.it)

### HOTEL SAN FILIS

Via Marconi 5 - San Felice del Garda - Tel. 0365 62522 - [www.sanfilis.it](http://www.sanfilis.it)

### ALBERGO MAURO

Via Lazzarini 25 - Sirmione - Tel. 030 919031 - [www.hotelmaurosirmione.it](http://www.hotelmaurosirmione.it)

### B&B CASA SONIA

Via Torre 7 - Fraz. Mocasina - Calvagese della Riviera - Tel. 030 601329 - [www.bbcasonia.com](http://www.bbcasonia.com)

### RESIDENCE SAN ROCCO

Via Avanzi 7 - Soiano del Garda - Tel. 0365 502231 - [www.residencesanrocco.it](http://www.residencesanrocco.it)

## NEGOZI / SHOPS

### GARDA WASH

Via Campagnola 34 - Manerba del Garda - Tel. 340 2562926

### GALLERIA ZACCHI

Piazza Malvezzi 45 - Desenzano del Garda - 030 9141508 - galleria.zacchi@libero.it

## PRODOTTI TIPICI

### AZ. AGR. MARCHESINI P. - PRODUZ. SALUMI

Via Pontenove 87/a - Bedizzole - 030 6870165 - www.marchesinigiuseppe.it

### AGRIGELATERIA FENILAZZO

Frazione Rivoltella - Desenzano del Garda - 030 9110639 - www.cortefenilazzo.it

### PASTICCERIA DUOMO

Via Duomo 15 - Desenzano del Garda - 030 505782

### CALVINO - GUSTO SUPREMO

Via Calvino 4 - Padenghe del Garda - 030 9900451 - www.calvingusto.it

### CEDRINCA 1910

Via Calvagese 10 - Bottenago - Polpenazze del Garda - 0365 679872 - www.cedrinca.com

### CENTRO CARNI DEI COLLI STORICI

Via S. Maria 21 - Pozzolengo - 030 918524 - www.centrocarnicollistorici.it

### PASTICCERIA VASSALLI

Via San Carlo 86 - Salò - 0365 20752 - www.pasticceria-vassalli.it

### AZ. AGR. TROTICOLTURA ARMANINI

Via Valle del Chiese, Loc. Ponte dei Tedeschi, 2 - Storo (TN) - 0465 685057  
www.armanini.it

## FRANTOI

### FRANTOIO MONTECROCE

Viale E. Andreis 84 - Desenzano del Garda - Tel. 030 9911504 - www.frantoiomontecroce.it

### COOPERATIVA AGRICOLA SAN FELICE DEL BENACO

Via delle Gere 2 - San Felice del Benaco - Tel. 0365 651305

### FRANTOIO MANESTRINI

Via Avanzi 7 Soiano del Lago - 0365 502231 - www.manestrini.it

## TOUR OPERATOR

### VIOLA VIAGGI

Via G. Marconi 3 - San Felice del Benaco - Tel. 0365 559228 - www.violaviaggi.com

## MUSEI

### TORRE DI SAN MARTINO - MUSEO

Via Torre 2 - Fraz. San Martino d/B - Desenzano del Garda - 030 9910370  
www.solferinoesanmartino.it

### FONDAZIONE "IL VITTORIALE DEGLI ITALIANI"

Via Vittoriale 12 - Gardone Riviera - 0365 296511 - www.vittoriale.it

## FONDAZIONE UGO DA COMO

Via Rocca 2 Lonato del Garda - 030 9130060 - www.fondazioneugodacomito.it

## ISOLA DEL GARDA

Via Mazzini, 22 - San Felice del Benaco - 328 3849226 - www.isoladelgarda.com

## FONDAZIONE VALLE DELLE CARTIERE

Via Valle delle cartiere - Toscolano Maderno - 0365 642727 - www.valledellecartiere.it

## ENTI E ASSOCIAZIONI / ASSOCIATION

### ASSOCIAZIONE CECINA PROMOTION

Via Cecina 32 - Toscolano Maderno - 0365 643170 - www.gardacecinaprom.com

### ASSOCIAZIONE TARTUFAI BRESCIANI

Via F. Odorici 36 - Roè Volciano - 0365 43280 - www.asstartufaibresciani.it

## INDIPENDENTEMENTE

Via Delle Rive 1 - Desenzano - 030 9991662 - www.dipende.it

## COMUNI

CALVAGESE DELLA RIVIERA - www.comune.calvagesedellariviera.bs.it

DESENZANO DEL GARDA - www.comune.desenzano.brescia.it

GARDONE RIVIERA - www.comune.gardoneriviera.bs.it

LIMONE SUL GARDA - www.visitlimonesulgarda.com

MANERBA DEL GARDA - www.comune.manerbadelgarda.bs.it

MONIGA DEL GARDA - www.comune.monigadelgarda.bs.it

MUSCOLINE - www.comune.muscoline.bs.it

POLPENAZZE DEL GARDA - www.comune.polpenazedelgarda.bs.it

POZZOLENGO - www.comune.pozzolengo.bs.it

PUEGNAGO DEL GARDA - www.comune.puegnagodelgarda.bs.it

SALÒ - www.comune.salo.bs.it

SAN FELICE DEL BENACO - www.comune.sanfelicedelbenaco.bs.it

SOIANO DEL LAGO - www.comune.soiano.com

TOSCOLANO-MADERNO - www.comune.toscolanomaderno.bs.it

TREMOSINE - www.comunetremosine.it





Strada  
dei Vini e dei Sapori  
del Garda

*Via Porto Vecchio, 34  
25015 Desenzano del Garda (BS)  
Tel. +39 030 9990402*

*[www.stradadeivini.it](http://www.stradadeivini.it) - [info@stradadeivini.it](mailto:info@stradadeivini.it)*



RegioneLombardia