

**BAR VENEZIA**

E miscelato ecco il Gardesano

La proposta di Marco Gialdi con melone centrifugato



Il "Gardesano" creato da Marco Gialdi al Bar Venezia

Durante il Festival il Consorzio Garda Doc ha avuto come partner il Bar Venezia: Marco Gialdi ha proposto lo spumante in versione miscelata, ottenendo il "Gardesano". Gli ingredienti: melone centrifugato che rimanda al Mantovano, poi aceto aromatizzato al lampone e, chiaramente, Garda Doc. «Importante è sottolineare - chiarisce Gialdi - che viene preparato con ghiaccio tritato. E, come per il Bellini, è preparato al momento».