

WardaGarda: torna il Festival dell'olio

WardaGarda, il Festival dell'Olio Garda DOP nel suo entroterra, torna sabato 7 e domenica 8 settembre 2019 nell'antica Corte Torcolo di Cavaion Veronese (Verona). L'evento, giunto alla sua quarta edizione e organizzato dal Consorzio Olio Garda DOP, si rivolge a chi vuole scoprire le qualità dell'olio e i prodotti d'eccellenza del territorio veneto: durante la due giorni sono in programma un mercatino dove sarà possibile acquistare i prodotti DOP e IGP veneti, showcooking e degustazioni di olio e dei vini dei Consorzi Chiaretto di Bardolino DOC e Garda DOC.



“WardaGarda vuole promuovere l'olio e i prodotti DOP e IGP che contraddistinguono la zona di produzione del Garda DOP e non solo - spiega Laura Turri, presidente del Consorzio Olio Garda DOP -, incoraggiando un turismo responsabile e sostenibile, che esplori non solo le rive del Garda, ma anche i sapori del lago e il suo rigoglioso entroterra, costellato da secolari uliveti. Un turismo curioso e consapevole, che sia in grado di riconoscere la cultura e la storia che si nascondono nelle produzioni locali”.

“L'evento - continua il presidente del Consorzio Tutela Grana Padano Nicola Cesare Baldrighi, partner del Consorzio Olio Garda DOP nel progetto di promozione dei prodotti DOP e IGP del territorio - rinnova il prezioso omaggio all'olio Garda DOP, perla di un territorio dove il Grana Padano ha da secoli profonde e solide radici e il Consorzio di Tutela la sua sede. Questi legami si traducono in un comune impegno a sostegno di due produzioni che fondano il loro successo su tradizione e qualità. La condivisione di valori e di obiettivi indica un percorso da ampliare per valorizzare, promuovere e tutelare il sistema del Made in Italy in Italia e all'estero”.

Il programma del festival

Ad aprire l'evento, sabato 7 settembre alle ore 16.00, ci sarà la conferenza Olio Garda DOP: lo conosci veramente? Alla discussione prenderanno parte lo chef e conduttore televisivo Alessandro Borghese, lo storico e docente universitario Gian Maria Varanini, i ristoratori Paolo Forelli e Simone Gottardello. Modererà la tavola rotonda il direttore della rivista OlioOfficina Luigi Caricato. Sempre sabato il Maestro Macellaio Bruno Bassetto presenterà la sua celebre battuta di carne sorana veneta tagliata al coltello, accompagnata da prodotti DOP e IGP veneti e dai vini Chiaretto di Bardolino DOC e Garda DOC. Ci sarà anche lo chef Giuseppe Ceci, che nei due showcooking di sabato e domenica spiegherà come utilizzare l'olio Garda DOP nella cucina senza glutine. Il panificio Zambiasi, invece, proporrà una golosa merenda a base di pane e olio, spiegando ad una ad una quali sono le fasi di lavorazione. La sera spazio ai piatti della tradizione, preparati dalla Pro Loco San Michele, e alla musica della Folkabanda Trip a Trap, sulle



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

cui note si esibirà il Gruppo Ricerca Danza Popolare di Verona. Domenica 8 settembre sarà dedicata alle degustazioni: alle 16.30 ci sarà quella dedicata all'olio Garda Dop, mentre alle 17.30 sarà la volta del Chiaretto di Bardolino e del Garda DOC, a cura di AIS Veneto. Durante WardaGarda sarà possibile visitare la mostra fotografica dedicata al paesaggio gardesano e curata dal Fotoclub Costermano. Infine, i locali di Cavaion Veronese Bar Civico 2, Enoteca Corte Torcolo, Hotel Romantic, Ristorante Pizzeria Sale e Pepe e il Ristorante Ca' del Gusto proporranno uno speciale fuori menù dedicato all'olio Garda DOP.