



Comunicato Stampa del 14 gennaio 2015

**DOP GARDA DAY:
IL 22 GENNAIO A OLIO OFFICINA FOOD FESTIVAL**

Nel giorno di apertura della manifestazione ci sarà il Dop Garda Day.

Un racconto sulla bellezza e il turismo dell'olio del Garda

L'olioturismo e un cortometraggio d'autore. La valenza estetica dell'olio e le infografiche. Il significato della DOP e le degustazioni dell'olio del lago. È il racconto che il Consorzio Olio Garda Dop ha pensato per il **DOP Garda Day** in programma **giovedì 22 gennaio** dalle 10 alle 13 in occasione di **Olio Officina Food Festival**. La quarta edizione dell'evento, ideato e promosso da Luigi Caricato di Olioofficina, si svolge dal 22 al 24 gennaio 2015 a Palazzo delle Stelline a Milano.

DOP Garda Day è una giornata dedicata alla scoperta di un territorio che abbraccia tre regioni, Lombardia, Veneto e Trentino Alto Adige, a cui corrispondono tre espressioni olearie: bresciano, orientale e trentino. Luoghi che legano quest'olio al turismo, come conferma un incremento di turisti tra oliveti e frantoi. Per raccontare questi aspetti il Garda DOP ha in programma: la presentazione delle nuove infografiche del consorzio, delle proposte turistiche legate all'olio e del significato di DOP con **Andrea Bertazzi**, presidente Consorzio Dop Garda, e **Laura Turri**, vicepresidente Consorzio Dop Garda; un incontro sulla **valenza estetica dell'olio** con *Maria Loda*, imprenditrice in estetica naturale; la proiezione del cortometraggio realizzato da **Mauro Fermariello** di Winestories presentato da **Michele Bertuzzo** di Studio Cru; le degustazioni di Olio Garda DOP con **Elia Belotti**, tecnico del consorzio.

Il tema portante della quarta edizione di **Olio Officina Food Festival**, nell'anno dell'Expo, sarà l'olio alimenta l'eros, che fa appunto da filo conduttore a un ricco programma di eventi e incontri. Ci sarà spazio anche per i bambini, con giochi istruttivi e assaggi.

Info: www.olioofficina.com

PROGRAMMA | DOP GARDA DAY

Raccontare l'olio e il territorio in modo nuovo

Giovedì 22 gennaio 2015 dalle 10 alle 13

Le infografiche del Consorzio olio Dop Garda

Andrea Bertazzi, presidente Consorzio Dop Garda; *Laura Turri*, vicepresidente Consorzio Dop Garda

Un cortometraggio d'autore

Mauro Fermariello, Winestories; *Michele Bertuzzo*, Studio Cru

L'oleoturismo

Andrea Bertazzi, presidente Consorzio Dop Garda

Le proposte e le nuove strategie del Consorzio dell'olio Dop Garda nel lancio di un nuovo modo di approcciare il territorio.

La valenza estetica dell'olio

Maria Loda, imprenditrice in estetica naturale

Ritrovare bellezza, benessere e relax nell'olio. In particolare è il massaggio con l'olio, con i tanti centri benessere, che aiutano a entrare in sintonia con il paesaggio e l'olio Dop Garda.

La Dop da dietro le quinte

Laura Turri, vicepresidente Consorzio Dop Garda

Pochi conoscono ciò che sta dietro al meccanismo delle denominazioni di origine protetta. La certificazione degli oli consente di rassicurarci su provenienza e qualità delle produzioni. Tutto parte da un disciplinare di produzione. L'olio Dop spiegato a chi ne sa poco e vuole saperne di più.

Degustazioni di tre oli monovarietalì Casaliva, delle tre sponde gardesane

Elia Belotti, tecnico del Consorzio Dop Garda



Sono tutti uguali gli oli di una stessa cultivar prodotti in luoghi differenti seppure tutti in area Dop Garda? Tre campioni d'olio a confronto.

Degustazioni di tre blend plurivarietal, delle tre sponde sponde gardesane

Elia Belotti, tecnico del Consorzio Dop Garda

Il blend è un'arte che permette di personalizzare il profilo sensoriale di un un olio. Cosa accade quando si combinano gli extra vergini ottenuti dalle diverse varietà di olive coltivate nelle tre diverse sponde gardesane? Tre campioni d'olio a confronto.

Press info:

Michele Bertuzzo
michele@studiocru.it
347 9698760

Claudia Zigliotto
claudia@studiocru.com
340 7165858