



Comunicato Stampa del 24 maggio 2018

**CONCORSO UNICO L'ORO DEL GARDA 2018:
PREMIATI I MIGLIORI OLI GARDA DOP**

**Il concorso del Consorzio Olio Garda DOP giunge quest'anno alla sesta edizione.
Vincono Le Videlle nella categoria fruttato leggero e Agraria Riva del Garda
nella categoria fruttato medio**

Arrivano dalla sponda bresciana e da quella trentina i migliori oli Garda DOP della campagna olivicola 2017. Sono l'**Azienda Agricola Le Videlle di Raffa di Puegnago (Brescia)** Garda Bresciano DOP, per la categoria fruttato leggero, e l'**Agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Trento)** Garda Trentino DOP, per la categoria fruttato medio. È questo il risultato della Premiazione della **6° Edizione del Concorso Unico L'Oro del Garda**. La serata di premiazione si è svolta mercoledì 23 maggio 2018 all'Azienda Agricola Madonna delle Vittorie di Arco (Trento).

La giuria di assaggiatori professionisti del Laboratorio Dogane di Verona ha esaminato trenta oli extra vergine Garda DOP della campagna olearia 2017. Nella **categoria fruttato leggero** prima classificata è stata l'Azienda Agricola Le Videlle di Raffa di Puegnago (Brescia) con il Garda Bresciano DOP; seconda classificata la Speck Stube S.a.s di Malcesine (Verona) con Le Creve Monocultivar Casaliva Garda DOP; terza classificata l'Azienda Agricola La Cavagnina di Salò (Brescia) con il Garda DOP.

Nella **categoria fruttato medio**, prima classificata l'Agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Trento) con il Garda Trentino DOP; seconda classificata la Società Agricola Il Cavaliere di Salò (Brescia) con il Monocultivar Casaliva Garda DOP; terza classificata la società agricola Madonna delle Vittorie di Arco (Trento) con il Garda Trentino DOP.

Il Concorso L'Oro del Garda è il concorso unico organizzato dal Consorzio di Tutela Olio Garda Dop per premiare i migliori extra vergini tra le tre denominazioni: Garda Bresciano DOP, Garda Orientale DOP, Garda Trentino DOP. L'Oro del Garda ogni anno premia il miglior olio Garda Dop scelto in un panel test dove assaggiatori

professionisti degustano i campioni di olio, opportunamente resi anonimi. La sede della premiazione è itinerante nei tre comuni che, fin dalla nascita del Consorzio, si sono contraddistinti nella tutela dell'olio Garda DOP.

Press info:

Claudia Zigliotto
claudia@studiocru.com
371 335 0217

Giada Azzolin
giada@studiocru.com
371 113 5535