



> 1 maggio 2025 alle ore 0:00

# Olivium Bardolino

*Il 3 4 maggio sul lungolago degustazioni e workshop*

Non solo vino: Bardolino si prepara a valorizzare un'altra eccellenza del suo straordinario territorio, l'olio extravergine di oliva Garda Dop. E lo fa con una nuova manifestazione, in programma sabato 3

e domenica 4 maggio, patrocinata dalla Regione Veneto. OLIVUM BARDOLINO è un evento dedicato alla promozione e alla vendita dell'olio extravergine di oliva Garda DOP, fiore all'occhiello della produzione olivicola dell'area del lago di Garda, ma anche di olio extravergine di oliva 100% italiano da agri-

coltura biologica, olio extravergine di oliva 100% italiano, prodotti cosmetici e conserve a base di olio di oliva, olive e condimenti aromatizzati.

La prima edizione della manifestazione esalterà questo prodotto tipico del made in Italy. A organizzare OLIVUM BARDOLINO sono la Fondazione Bardolino Top e il Comune di Bardolino, in collaborazione con AIPO (Associazione Interregionale Produttori Olivicoli) e Consorzio di tutela dell'olio extravergine Garda DOP.

OLIVUM BARDOLINO debutterà venerdì 2 maggio con le premiazioni del Concorso Oleario Internazionale Aipo d'Argento 2025, giunto quest'anno alla 22ª edizione, a cui hanno partecipato produt-

tori di tutta Italia. L'inaugurazione della manifestazione si terrà sabato 3 maggio alle 11, alla presenza delle autorità.

Sabato 3 e domenica 4 maggio, dalle 10.30 alle 20.30, sui lungolago Cornicello e Lenotti ci sarà la possibilità di degustare e acquistare olio dalle aziende produttrici del territorio e di acquistare prodotti della gastronomia e dell'artigianato.

Grazie al supporto di De Gustibus (Associazione ristoranti e bar), sul lungola-

go Lenotti si potrà assaggiare a pranzo e a cena la gastronomia locale: luccio in salsa con polenta, sorbetto gastronomico, Chiaretto Doc Classico e Spumante, Cocktail Chiarè.

In piazza del Porto ci saranno workshop e degustazioni guidate a cura di AIPO (Associazione Interregionale Produttori Olivicoli) e del Consorzio di Tutela

dell'Olio Extravergine Garda DOP. Sabato 3 maggio alle 15.30 ci sarà una degustazione guidata degli oli vincitori del 22° concorso oleario internazionale "AIPO d'argento" 2025; alle 17 si parlerà di olio nella cosmesi, sempre con AIPO, mentre alle 18.30 ci saranno degustazioni di olio l'olio extravergine di Oliva Garda Don.

Domenica 4 maggio alle 11.30, sempre in piazza del Porto, workshop a cura di AIPO e Consorzio di tutela **olio Garda DOP**: "Come riconoscere un olio extravergine di qualità". Alle 15.30 il Consorzio illustrerà le caratteristiche dell'olio Garda DOP, mentre AIPO proporrà alle 17 un approfondimento sull'olio nella cosmesi e, alle 18.30 un "Aperivolio", un momento conviviale conclusivo della manifestazione.

