

&gt; 3 settembre 2025 alle ore 0:00

**Cavaion**

# Wardagarda l'olio del Garda dop in tutte le sfumature

• A Casa Berengario torna il festival dell'extravergine con degustazioni, visite guidate e mercato

**CAVAION** Torna l'appuntamento con Wardagarda, il festival dedicato all'olio Garda Dop e al suo entroterra. Sabato 13 sarà Casa Berengario, in via Introl Solletti, dove ha sede il Consorzio di tutela Olio Garda Dop, ad accogliere gli ospiti desiderosi di approfondire la conoscenza di un prodotto simbolo del lago: dalle 17 alle 20.30, degustazioni guidate, mercatino dei produttori, aperitivi e visite al Parco degli olivi permetteranno di scoprire sapori e tradizioni del territorio gardesano.

La manifestazione, nona edizione, è promossa dal Consorzio Olio Garda Dop con la collaborazione del

Comune e della Pro loco San Michele.

L'obiettivo condiviso è valorizzare l'olio extravergine di oliva del Garda insieme alla sua zona di produzione, in un itinerario scandito da profumi, sapori e antichi saperi. Partendo dalla parola longobarda, Warda, da cui deriva il toponimo Garda, oggi ben conosciuto e scelta per dare un tocco particolare all'evento fin dalla sua prima edizione.

Dalle 17 alle 19, ogni 30 minuti si terrà una visita al Parco degli olivi con degustazione guidata a cura del Consorzio e in ogni incontro saranno presentati di-

versi abbinamenti enogastronomici, dalla merenda all'aperitivo, che naturalmente avranno come protagonista l'olio del Garda.

Per tutto il pomeriggio di sabato, inoltre, sarà attivo il mercatino dei produttori, con possibilità di assaggi e acquisti. In conclusione di giornata sarà offerto un aperitivo. L'evento è a ingresso libero. L'accesso alle visite con degustazione guidata è gratuito, ma solo su prenotazione collegandosi al sito web [www.oliogardadop.it](http://www.oliogardadop.it). In caso di maltempo l'evento sarà annullato. **C.M.**



**Wardagarda** La sede del Consorzio di tutela