

WardaGarda 2025: un pomeriggio per conoscere l'Olio Garda Dop



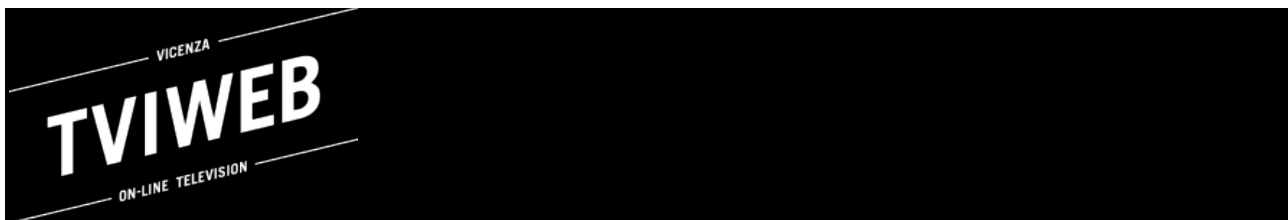
[REDAZIONE](#)

Valorizzare il prodotto simbolo delle sponde del Benaco insieme al suo territorio d'elezione, in un itinerario scandito da profumi, sapori e antichi saperi, seguendo il verde filo conduttore dell'olio Garda DOP.

Questo l'intento della **9^a edizione di WardaGarda**, manifestazione promossa dal **Consorzio Olio Garda DOP** con la collaborazione del **Comune di Cavaion Veronese** e della **Pro Loco di Cavaion Veronese**.

Un festival che si rivolge agli appassionati e ai turisti curiosi di scoprire la qualità e l'autenticità dell'olio extra vergine di oliva del Garda, la sua zona di produzione e l'affascinante scenario delle terre che si affacciano sul lago, incorniciate dagli stessi oliveti che sono, al tempo stesso, protagonisti e silenziosi testimoni del profondo legame tra l'olio Garda DOP e l'area del Lago di Garda.

Un'unione indissolubile celebrata fin dal nome stesso della rassegna: **Warda**, infatti, è la parola longobarda da cui deriva il toponimo Garda. Un termine che racchiude l'anima di



queste terre, la cui origine deriva dalle antiche fortezze che vegliavano sulle colline che abbracciano il lago. Le stesse alture che, da secoli, accolgono e proteggono gli ulivi e i produttori che se ne prendono cura, offrendo al mondo un olio che è pura essenza del territorio.

Sabato 13 settembre, dalle 17.00 alle 20.30, sarà **Casa Berengario**, sede del Consorzio di tutela, ad accogliere gli ospiti desiderosi di approfondire la propria conoscenza dell'**olio Garda DOP**, simbolo del Lago di Garda apprezzato per le sue caratteristiche di delicatezza, equilibrio ed il tipico retrogusto di mandorla.

Cinque gli appuntamenti di sabato 13 settembre: dalle 17.00 alle 19.00, ogni 30 minuti, si terrà una **“Visita al Parco degli Olivi con degustazione guidata di olio Garda DOP”** a cura del Consorzio, un’esperienza immersiva tra olivi, sapori e profumi del territorio.

In ogni incontro saranno presentati diversi abbinamenti enogastronomici con protagonista l’olio del Garda: **alle 17.00 e alle 17.30** la degustazione presenterà la **“Merenda gardesana”** mentre, nelle sessioni delle **18.00, 18.30 e 19.00**, l’incontro sarà incentrato sull’**“Aperitivo del Garda”**.

Per tutta la durata dell’evento, inoltre, sarà attivo anche il **mercato dei produttori**, con possibilità di assaggio e di acquisto dell’olio Garda DOP, che consentirà a tutti i visitatori di portare a casa propria il prodotto simbolo del lago.

In conclusione di giornata, sarà offerto un aperitivo a tutti i partecipanti.