

L'Arena



/// DAL 17 AL 19 OTTOBRE

Olio Garda Dop e idromele per la prima volta ad Hostaria tra workshop, degustazioni e masterclass

Nella Loggia Antica in Piazza dei Signori spazio per l'olio, nuovo protagonista all'interno del Festival del Vino

18 settembre 2025



Olio e idromele sono le novità di Hostaria 2025

L'Olio Extra Vergine di Oliva Garda DOP debutta ad **Hostaria**, il **grande Festival del Vino** che celebra l'Italia nel bicchiere, capace ogni anno di stupire creando nuove partnership in dialogo con l'enogastronomia di qualità. Nell'edizione in arrivo (dal 17 al 19 ottobre), grazie alla partecipazione

L'Arena

del Consorzio di Tutela dell'Olio Garda DOP, curiosi e visitatori potranno partecipare ad un ricco programma di workshop, degustazioni guidate e masterclass gratuite alla scoperta dell'oro giallo del Garda nell'apposito spazio allestito nella Loggia Antica di Piazza dei Signori.

Durante il weekend di Hostaria, gli appassionati e i professionisti del settore potranno scoprirne tutte le sfumature attraverso esperienze sensoriali guidate da esperti. I workshop offriranno l'opportunità di approfondire le caratteristiche distintive dell'olio del Garda: la sua storia millenaria, il profondo legame con il territorio e le varietà autoctone. Le degustazioni guidate permetteranno di apprezzarne le note aromatiche tipiche e di scoprirne i migliori abbinamenti in cucina.

Una novità da non perdere

L'Olio Extra Vergine di Oliva Garda DOP nasce in un territorio unico al mondo, dove le acque del Lago di Garda e le montagne circostanti creano un microclima straordinariamente **favorevole alla coltivazione degli olivi**. Questo ambiente, simile a quello mediterraneo, ha permesso all'olivo di prosperare per secoli, dando origine a un prodotto di qualità riconosciuto a livello internazionale. A esaltare questo patrimonio naturale, l'esperienza e la cura degli olivicoltori gardesani, che contribuiscono in modo decisivo a definire il profilo armonioso e delicato dell'olio Garda DOP.

La presenza dell'olivo sul Garda è documentata fin dal VII secolo, e nel corso dei secoli il prodotto è stato apprezzato per qualità e valore economico, fino a ottenere nel 1997 la Denominazione di Origine Protetta (DOP), a tutela di un simbolo del territorio gardesano.

Hostaria 2025 brinda con l'idromele, la bevanda degli Dei

A Hostaria 2025 arriva una novità dal sapore antico e insieme attuale: **l'idromele**, ottenuta dalla **fermentazione di acqua e miele**. L'Associazione Regionale Apicoltori del Veneto parteciperà all'atteso Festival di Verona portando con sé la riscoperta di una delle bevande alcoliche più antiche del mondo. Il nome stesso deriva dai termini greci "idro" (acqua) e "meli" (miele), e da sempre accompagna miti e leggende: per i Celti e i Germani era il "nettare degli Dei", in Grecia rappresentava immortalità e sapienza, mentre nei paesi nordici era il dono di Odino e dei guerrieri.

Le prime testimonianze scritte si trovano già nell'antico Egitto e già tra i Maya esisteva una bevanda simile, aromatizzata con cortecce e radici di balché. Durante le giornate di manifestazione (tra le piazze e vie del centro storico dal 17 al 19 ottobre) sarà possibile degustare l'idromele negli stand allestiti in Via Roma, per l'occasione "la via del miele" guidati dalla spiegazione dei produttori.

Oggi l'idromele torna a essere protagonista in Italia, anche se resta un prodotto ancora poco diffuso e privo di una legislazione dedicata. Nel mondo, invece, vive un vero rinascimento:

L'Arena

secondo dati ANSA (agosto 2024), la produzione globale è cresciuta del 50% negli ultimi dieci anni, soprattutto grazie all'interesse dei produttori artigianali e delle microaziende. Le tecniche moderne prevedono la selezione dei lieviti, il controllo della fermentazione e la scelta del miele di partenza per caratterizzare aromi e gradazione alcolica.

«Abbiamo voluto promuovere la conoscenza di questo prodotto dell'alveare ad un pubblico più ampio» le parole del presidente dell'Associazione Regionale Apicoltori del Veneto, Gerardo Meridio, e della vicepresidente, Daniela Begnini. «Non è solo una bevanda alcolica forte come molti credono: esistono tipologie più strutturate e invecchiate, ma anche versioni leggere e frizzanti, ideali come aperitivo. Nei Paesi nordici ci sono persino cru arricchiti con spezie particolari. In Italia però il settore fatica a crescere, perché l'idromele è ancora classificato tra gli "altri fermentati" e incontra notevoli difficoltà autorizzative».

La scelta di Verona come palcoscenico per il debutto dell'idromele non è casuale. «Le api sono sempre più in difficoltà a causa dei cambiamenti climatici e della concorrenza del miele contraffatto – aggiunge Meridio –. Per questo è fondamentale valorizzare tutti i prodotti dell'alveare e diversificare le attività: dagli apiari del benessere all'apiterapia fino all'idromele. Hostaria rappresenta il luogo ideale per raccontare questa nuova sfida, in una città capitale della cultura enologica». Durante Hostaria 2025 sarà promosso anche un tavolo di confronto tra tecnici, aziende e istituzioni per avviare un percorso normativo che possa finalmente riconoscere e sostenere la produzione di idromele in Italia.