

## Doppio debutto per la nuova edizione di Hostaria Verona con l'olio del Garda Dop e l'idromele

Si brinda con la “bevanda degli Dei” e via Roma diverrà la via del miele grazie all'Associazione apicoltori del Veneto. Spazio anche a workshop, degustazioni guidate e masterclass gratuite alla scoperta dell'olio extra vergine d'oliva gardesano.

*Redazione, 19 settembre 2025*



**Idromele / foto ufficio stampa Press Hostaria Verona**

Per la prima volta l'olio extra vergine di oliva Garda Dop sarà protagonista di Hostaria 2025, il grande Festival del Vino che anima Verona con il meglio dell'enogastronomia italiana. Dal 17 al 19 ottobre 2025, grazie alla partecipazione del Consorzio di Tutela dell'Olio Garda Dop, curiosi, appassionati e professionisti del settore potranno scoprire l'“oro giallo del Garda” in uno spazio d'eccezione: la Loggia Antica in Piazza dei Signori, trasformata per l'occasione in un vero salotto dell'olio.

### **Olio Garda Dop protagonista**

Workshop, degustazioni guidate e masterclass gratuite condurranno i visitatori alla scoperta delle peculiarità dell'olio gardesano: dalla storia millenaria al profondo legame con il territorio, fino alle varietà autoctone che ne determinano il gusto inconfondibile. Sarà un viaggio sensoriale guidato da esperti, che aiuteranno il pubblico a riconoscerne le note aromatiche tipiche e a scoprirne i migliori abbinamenti in cucina.

L'olio extra vergine di oliva Garda Dop nasce in un contesto ambientale straordinario. Le acque del Lago di Garda e le montagne circostanti creano un microclima simile a quello mediterraneo, perfetto per la coltivazione dell'olivo. Documentata sin dal VII secolo, questa tradizione olivicola ha portato nel 1997 al riconoscimento della Denominazione di origine protetta (Dop), a tutela di un prodotto di qualità apprezzato a livello internazionale. Oggi l'esperienza degli olivicoltori gardesani contribuisce a mantenere intatto il profilo armonioso e delicato di questo olio.



Ulivi - Olio del Lago di Garda DOP / foto ufficio stampa Press Hostaria Verona

### **L'idromele: un'antica novità**

Hostaria 2025 non sarà solo *vino e olio*. Debutta infatti quest'anno anche l'idromele, la bevanda fermentata a base di acqua e miele considerata una delle più antiche al mondo. L'Associazione regionale apicoltori del Veneto presenterà al pubblico questa specialità riscoperta, offrendo degustazioni negli stand allestiti in via Roma, per l'occasione ribattezzata "la via del miele".

«Non è solo una bevanda alcolica forte come molti credono. - spiegano il presidente Gerardo Meridio e la vicepresidente Daniela Begnini - Esistono versioni strutturate e invecchiate, ma anche leggere e frizzanti, ideali come aperitivo. In Italia, però, il settore fatica a crescere, perché l'idromele è ancora classificato tra gli "altri fermentati" e incontra difficoltà autorizzative».

### **«Hostaria luogo ideale per l'idromele»**

Verona, capitale della cultura enologica, diventa così palcoscenico di un doppio debutto: l'olio Garda Dop e l'idromele. Durante Hostaria 2025 sarà promosso anche un tavolo di confronto tra tecnici, aziende e istituzioni per avviare un percorso normativo che possa riconoscere e sostenere la produzione di idromele in Italia. 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. - spiega 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».



Hostaria Festival / foto ufficio stampa Press Hostaria Verona

--

**Doppio debutto per la nuova edizione di Hostaria Verona con l'olio del Garda Dop e l'idromele**

<https://www.veronasera.it/attualita/hostaria-verona-degustazione-vino-olio-garda-idromele-settembre-2025.html>

© VeronaSera