

NOTIZIE :: TURISMO :: 22 settembre 2025

WardaGarda 2025: successo del 9° festival dedicato all'olio Garda DOP



Si è svolto sabato 13 settembre WardaGarda 2025, il festival dedicato all'olio Garda DOP e al suo entroterra. Degustazioni, mercatino dei produttori, aperitivi e visite guidate al Parco degli Olivi hanno animato il pomeriggio.

Va in archivio registrando un nuovo successo la nona edizione di **WardaGarda**, l'evento dedicato alla promozione dell'olio Garda DOP che si conferma un appuntamento imperdibile per appassionati e curiosi.

Organizzata dal Consorzio per la Tutela dell'Olio Garda DOP in collaborazione con il Comune di Cavaion Veronese e la Pro Loco San Michele, la manifestazione ha attirato un vasto pubblico, compresi numerosi turisti stranieri desiderosi di scoprire una delle eccellenze del territorio, l'olio Garda DOP.

A scandire il programma della giornata, cinque appuntamenti che includevano la visita guidata al **parco degli olivi** di Cavaion Veronese e alla sede del Consorzio e la degustazione guidata di olio Garda DOP. Sono state circa 150 le persone che hanno avuto l'opportunità di approfondire le peculiarità dell'olio Garda DOP durante le degustazioni guidate, imparando le tecniche di assaggio e scoprendo i migliori abbinamenti gastronomici.

Grande riscontro anche per il **mercatino dei produttori**, che ha animato l'area antistante la sede del Consorzio, offrendo ai visitatori la possibilità di conoscere e acquistare l'olio Garda DOP direttamente dai produttori, grazie alla presenza di sei aziende consorziate: **Caldana Luca** (Bardolino VR); **Colle d'Oro sul Lago** (Sona VR); **Le Prandine** (Torri del Benaco VR); **Le Videlle** (Raffa di Puegnago sul Garda BS); **Rocca Pietro e Rita** (Salò BS); **Turri Fratelli** (Cavaion V.se VR).

A loro si è aggiunto anche il Consorzio di Tutela del **Formaggio Casatella Trevigiana DOP**, arricchendo l'offerta di prodotti in degustazione.

L'evento si è concluso con l'“**Aperitivo del Garda**”, un momento conviviale e di festa con i prodotti del territorio, tra cui il vino Garda DOC, la focaccia all'olio Garda DOP del Panificio Zambiasi, la “Fogassa de Cavaion” e la Casatella Trevigiana DOP.

*«Siamo contenti e soddisfatti – ha dichiarato l'avvocato **Simone Padovani, Presidente del Consorzio** – WardaGarda si conferma un momento di incontro e scambio tra appassionati e produttori di olio Garda DOP, un'occasione preziosa per far conoscere il territorio, la storia e le caratteristiche del nostro olio. L'ottima partecipazione alle visite guidate e alle degustazioni, unita al bel riscontro per il*

mercantino dei produttori, dimostra quanto questo evento sia apprezzato e atteso».

*«Partirei dalla nuova location scelta per la manifestazione – ha aggiunto la sindaca di Cavaion V.se **Sabrina Tramonte** – perché l’area attorno alla sede del Consorzio è un polmone verde nel cuore del paese dove a pulsare è proprio l’ulivo. La suggestione del grande Parco degli Ulivi, l’ombra della storica Torre Trabucchi e il grande giardino affacciato sui muretti a secco del nostro centro storico hanno accolto e ammaliato gli ospiti, che hanno avuto modo di conoscere e apprezzare in un contesto di bellezza l’olio Garda DOP. Il programma proposto è stato apprezzato anche dai cavaionesi che hanno partecipato, e per questo come Amministrazione siamo grati al presidente Padovani e a tutto il suo valente staff».*