



Hostaria Verona 2025: l'olio Garda Dop debutta con un "oliveto" nella Loggia Antica

VERONA - Il Consorzio per la prima volta partner del festival del vino scaligero con un ricco programma di appuntamenti.

Alla Loggia Antica di Piazza dei Signori, dal 17 al 19 ottobre 2025.

Di GardaPost – pubblicato il Ott 12, 2025

Un piccolo oliveto nel cuore di Verona: così **l'olio Garda DOP si prepara a conquistare il pubblico della XI edizione di Hostaria**, la grande festa del vino e dei sapori che dal 17 al 19 ottobre 2025 animerà il centro storico della città scaligera dando vita ad un viaggio alla scoperta del comparto enogastronomico italiano: dai piccoli produttori ai grandi Consorzi, senza tralasciare la Cucina Italiana e le sue gustosità.

Per la prima volta partner della manifestazione, il Consorzio di tutela dell'olio Garda DOP porterà nella suggestiva Loggia Antica di Piazza dei Signori **un vero e proprio viaggio sensoriale alla scoperta dell'"oro verde" gardesano**.

Un oliveto didattico nel cuore di Verona

Nello spazio dedicato all'olio Garda DOP, allestito come un oliveto didattico, il pubblico troverà un percorso identificato da totem informativi che racconteranno la storia, la zona di produzione, i fattori ambientali e le caratteristiche uniche di questo extra vergine.

Cuore pulsante dell'area saranno i desk degustazioni, dove sarà possibile assaporare l'eleganza e la delicatezza dell'olio gardesano, e l'area dedicata alle masterclass, con assaggi guidati in purezza e in abbinamento.

Un'occasione preziosa per raccontare ai veronesi e ai tanti visitatori italiani e stranieri l'olio Garda DOP e il

meraviglioso territorio che gli dà vita: un equilibrio unico racchiuso tra lago e colline, curato da un'antica tradizione agricola.

Una grande osteria a cielo aperto

Hostaria 2025 porterà ancora una volta nel cuore di Verona centinaia di cantine e produttori, trasformando piazze e vie del centro (da via Roma a Piazza Bra, dai Giardini di Piazza Indipendenza a Piazza dei Signori) in **una grande osteria a cielo aperto** all'insegna dell'ospitalità e della convivialità.

E, con questa partecipazione, l'olio Garda DOP conferma il proprio impegno nella promozione della cultura dell'extra vergine di qualità e rafforza la sua presenza nei grandi eventi enogastronomici italiani, raccontando tutta la storia e l'autenticità di uno dei simboli agroalimentari del Bel Paese.

PROGRAMMA OLIO GARDA DOP A HOSTARIA 2025

Venerdì 17 ottobre

Ore 19:00 – “Aperitivo del Garda”

Degustazione guidata con percorso d'assaggio, abbinamenti sfiziosi e conviviali a base di olio Garda DOP.

Sabato 18 ottobre

Ore 12:00 – “Benvenuti nel Garda DOP”

Introduzione all'assaggio: profilo sensoriale, territorio, cultivar e idee d'uso quotidiano dell'olio Garda DOP.

Ore 15:00 e ore 17:00 – “Merenda nell'oliveto”

Degustazione guidata con proposte di merenda con la “Fogassa de Cavaion” e gelato all'olio Garda DOP.

Ore 19:00 – “Aperitivo del Garda”

Degustazione guidata con percorso d'assaggio, abbinamenti sfiziosi e conviviali a base di olio Garda DOP.

Domenica 19 ottobre

ore 12:30 – “L'abbraccio del gusto: olio, vino e finger food”

Focus su valori nutrizionali e corretto uso a tavola, con degustazione guidata di olio Garda DOP, vino Garda DOC e finger food realizzati dall'Associazione Cuochi Scaligeri.

Intervengono: Dr.ssa Erika Silvestri, nutrizionista, Dr.ssa Imma Cerciello, Psicoterapeuta, Chef Paolo Forgia v.p. Ass. Cuochi Scaligeri Verona.

Moderata: il Presidente Nutrichef Cav. Claudio Gasparini, giornalista, direttore Poliedrico Magazine.

Ingresso gratuito fino ad esaurimento posti con prenotazione obbligatoria, inviare WhatsApp al 3534263502

Ore 15:00 e ore 17:00 – “Pane & Olio”

Laboratorio d'assaggio: olio Garda DOP e pani artigianali, con abbinamenti guidati dal maestro di panificazione Gianluca Fonsato.

Ore 19:00 – “Aperitivo del Garda”

Degustazione guidata con percorso d'assaggio, abbinamenti sfiziosi e conviviali a base di olio Garda DOP.

Gli orari della manifestazione:

- Venerdì 17 ottobre dalle 18.00 alle 23.00 (chiusura casse ore 22.00)
- Sabato 18 ottobre dalle 11.00 alle 21.00 (chiusura casse ore 20.00)
- Domenica 19 ottobre dalle 11.00 alle 20.00 (chiusura casse ore 18.00)