



> 16 ottobre 2025 alle ore 0:00

LANOVITÀ

Un grande debutto per l'olio del Garda

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.

In questa edizione in programma in questo weekend nel cuore della città scaligera, grazie alla partecipazione 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 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 apprezzar-



Passione olio extravergine

ne le note aromatiche tipiche e di scoprirne i migliori abbinamenti in cucina.

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 extra vergine Garda Dop.