



> 17 ottobre 2025 alle ore 0:00

Un'eccellenza del territorio



La Loggia Antica sarà la casa dell'olio Garda Dop

L'olio del Garda Dop brinda al debutto tra gusto e cultura

» Per la prima volta l'olio extravergine di oliva Garda Dop sarà protagonista di uno spazio tutto suo alla Loggia Antica in piazza dei Signori. Il Consorzio di tutela presenterà un programma ricco di workshop, degustazioni e masterclass, pensato per avvicinare curiosi e appassionati al mondo di questo grande prodotto.

Attraverso percorsi sensoriali e momenti di approfondimento, esperti e produttori racconteranno l'origine e le caratteristiche di un olio che rappresenta una delle eccellenze più note del territorio. Dalla storia millenaria dell'olivo alle peculiarità delle varietà autoctone, ogni incontro offrirà l'occasione di conoscere da vicino il valore culturale e ambientale dell'olio del Garda.

Le qualità

Le degustazioni permetteranno di scoprire le diverse sfumature aromatiche, dagli accenti erbacei alle note più delicate, e di esplorare i migliori abbinamenti gastronomici. Frutto di un microclima straordinario, dove lago e montagne creano condizioni ideali alla coltivazione, l'olio Garda Dop si distingue per equilibrio, eleganza e armonia.

La presenza a Hostaria segna un momento importante per il Consorzio, che rinnova il suo ruolo di ambasciatore del gusto gardesano e promuove la conoscenza di un'eccellenza capace di unire sostenibilità, cultura e territorio. Un invito a riscoprire l'olio del Garda come espressione viva di identità e territorio.