



> 17 ottobre 2025 alle ore 0:00

Gli appuntamenti - Spazio all'olio e alle soluzioni di Avantgarde Italia

Garda Dop e acqua: bontà e sostenibilità sotto i riflettori

» Viaggiando in auto nella zona del Garda è possibile scorgere dal finestrino infiniti cartelli che invitano i passanti a visitare le tenute, gli agriturismi e i terreni agricoli dove si produce una prelibatezza della zona: l'Olio del Garda DOP, conosciuto come "oro verde". Per promuovere la cultura dell'extra vergine di qualità e rafforzare la sua presenza nei grandi eventi enogastronomici italiani, raccontando tutta la storia e l'autenticità di uno dei simboli agroalimentari del Bel Paese, l'Olio del Garda sarà uno dei protagonisti indiscussi dell'evento Hostaria, che si terrà dal 17 al 19 ottobre 2025 nel centro storico della città di Verona. Ecco i dettagli della manifestazione legati all'Olio del Garda DOP.

Eventi a tema

Si comincia oggi, venerdì 17 ottobre alle ore 19 con l'Aperitivo del Garda, una degustazione guidata con percorso d'assaggio, abbinamenti sfiziosi e conviviali a base di olio Garda DOP.

Sabato 18 ottobre sarà una giornata ricca di appuntamenti. Alle ore 12 ci sarà Benvenuti nel Garda DOP: un'introduzione all'assaggio con approfondimenti sul profilo sensoriale, sul territorio e sulle idee d'uso quotidiano dell'olio Garda DOP.

Alle 15 si terrà invece la Me-

renda nell'oliveto: una degustazione guidata con proposte di merenda con la "Fogassa de Cavaion" e gelato all'olio Garda DOP. Alle 19 torna poi l'Aperitivo del Garda.

Conclude l'evento la giornata di domenica 19 ottobre con L'abbraccio del gusto: olio Garda DOP, vino e finger food alle ore 12:30, un focus sui valori nutrizionali e il corretto uso a tavola, con degustazione guidata di olio Garda DOP, vino Garda DOC e finger food realizzati dall'Associazione Cuochi Scaligeri.

L'appuntamento, moderato dal Presidente Nutrichief e giornalista Claudio Gasparini, è solo su prenotazione. Alle ore 15 c'è Pane & Olio, il laboratorio d'assaggio dell'olio Garda DOP e dei pani artigianali, con abbinamenti guidati dal maestro di panificazione Gianluca Fonsato. Alle 19, invece, torna il consueto Aperitivo del Garda.

Il bene più prezioso

Hostaria Verona è anche l'occasione di parlare di un'altra risorsa fondamentale: l'acqua. Per la prima volta, Avantgarde Italia presenterà i suoi prodotti e, più in generale, la sua filosofia di futuro: ridurre gli sprechi, tutelare la salute e offrire un nuovo modello di consumo sostenibile. Avantgarde Italia sarà infatti

presente all'evento con i suoi depuratori di ultima generazione, pensati per garantire a tutti acqua pura, sicura e dal minimo impatto ambientale. Una tecnologia innovativa che non è solo una sfida al futuro, ma la certezza di un domani più pulito, libero dalla plastica e dalle sue conseguenze. L'acqua è probabilmente il bene più prezioso che possediamo e anche quello più a rischio di estinzione. Oggi più che mai, parlare di sostenibilità significa guardare al presente con responsabilità e al futuro con visione. Avantgarde Italia nasce proprio con questo obiettivo: cambiare il modo in cui beviamo, trasformando un gesto quotidiano in un atto consapevole, rispettoso dell'ambiente e della comunità. Inoltre, rispettare l'acqua significa rispettare la vita. Con Avantgarde Italia ogni goccia diventa un atto di consapevolezza perché, oltre a ridurre drasticamente l'impatto ambientale, rende i consumatori consapevoli di cosa stanno bevendo, offrendogli benessere quotidiano. I depuratori di ultima generazione fanno proprio questo: trasformano il modo di bere in una scelta etica e sostenibile.

Perché il futuro non si attende, si costruisce oggi.



> 17 ottobre 2025 alle ore 0:00



Tante le occasioni per scoprire e degustare l'Olio del Garda DOP