



FEASR



REGIONE DEL VENETO



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



WARDAGARDA 2021

NEL PIATTO TUTTI I SAPORI, I COLORI E I PROFUMI DEL TERRITORIO

Nella 5ª edizione del festival i ristoranti di Cavaion Veronese proporranno nuove interpretazioni gastronomiche per degustare l'olio Garda DOP

Sabato 4 e domenica 5 settembre 2021

Rendere protagonista il territorio, la sua cultura e le sue produzioni di qualità DOP e IGP. Questo l'obiettivo dichiarato di **WardaGarda**, festival dell'olio Garda DOP e del suo entroterra, la cui **5ª edizione** si svolgerà **sabato 4 e domenica 5 settembre 2021** presso **Corte Torcolo a Cavaion Veronese (VR)**.

Promossa dal **Consorzio Olio Garda DOP** con il contributo della **Regione del Veneto** e l'organizzazione della **Pro Loco di Cavaion Veronese**, la manifestazione nasce per valorizzare il prodotto simbolo delle sponde del lago insieme al suo territorio d'elezione, in un itinerario scandito da profumi, sapori e antichi saperi, seguendo il verde filo conduttore dell'olio Garda DOP.

Un viaggio che condurrà gli ospiti attraverso gusti e aromi tutti da scoprire, grazie alla **collaborazione dei ristoranti di Cavaion Veronese**. Durante la manifestazione, infatti, l'olio Garda DOP sarà protagonista in tavola grazie a nuove interpretazioni ed abbinamenti proposti dai **ristoratori del territorio**.

Ogni locale aderente all'iniziativa (elenco completo su www.wardagarda.it) **inserirà in menu** il proprio **"Piatto WardaGarda"**, dando vita ad un percorso sensoriale che valorizzerà tutte le caratteristiche del prodotto simbolo di queste terre.

Una collaborazione che si inserisce in un programma ricco di eventi ed appuntamenti: si comincerà **sabato 4 settembre alle 15.30** con l'**apertura della mostra-mercato dedicata alle produzioni DOP e IGP del Veneto**, tra cui il **Radicchio di Chioggia IGP**, l'**Insalata di Lusia IGP**, l'**Asparago di Badoere IGP** e l'**Aglio Bianco Polesano DOP**, solo per citarne alcune.

Ma l'**olio Garda DOP**, oltre ad accompagnare tutti gli **assaggi dei prodotti DOP e IGP**, sarà anche protagonista di alcune **degustazioni guidate** (su prenotazione) che permetteranno agli ospiti di conoscere storia, caratteristiche e peculiarità di questo pregiato prodotto.

Spazio anche alle eccellenze enologiche locali, con la presenza del **Consorzio Garda Doc** che,



Veneto
The Land of Venice

www.veneto.eu

Iniziativa finanziata dal Programma di sviluppo rurale per il Veneto 2014-2020
Organismo responsabile dell'informazione: **Organizzazione Produttori Ortofrutticoli "Veneto" s.c.a.**
Autorità di gestione: Regione del Veneto - Direzione AdG FEASR e Foreste



FEASR



REGIONE DEL VENETO



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

oltre ad allietare l'ora dell'aperitivo, proporrà una **masterclass** dedicata ai vini della denominazione (su prenotazione).

Ci sarà spazio anche per il mondo dei lievitati, grazie all'incontro in programma **sabato 4 settembre** alle **ore 16.00**, dal titolo **"Pizza, pane e... olio Garda DOP. Viaggio alla scoperta della qualità"**.

Un **appuntamento aperto a tutti** (su prenotazione) che prende spunto dalla **riscoperta delle "mani in pasta"** fatta da tanti italiani durante il lockdown. Ad animare la chiacchierata intervengono: **"Tinto" Nicola Prudente**, conduttore della trasmissione tv "Mica pizza e fichi" su La 7 e di "Decanter" in onda su Rai radio 2; **Renato Bosco**, Pizzaricercatore e titolare di Saporè; **Paolo Deganello**, dell'Associazione Panificatori di Verona e **Gianluca Fonsato**, panificatore ed esperto di arte bianca. A condurre la chiacchierata sarà l'oleologo e direttore della rivista OlioOfficina, **Luigi Caricato**.

Ma di lievitati non si parlerà solamente: grazie ai **fornai Nicola Zambiasi, Paolo Deganello e Fabio Bodini** gli ospiti dell'evento potranno **degustare** la **Focaccia all'olio Garda DOP** sfornata durante la manifestazione dai panificatori locali.

Infine, a completare il programma di WardaGarda, come in ogni festa che si rispetti, ci sarà la **musica dal vivo** con **O-live Fest**, organizzato dalla ProLoco, che proporrà alcuni concerti di grandi nomi della musica italiana: **sabato 4 settembre alle ore 21:15** l'appuntamento sarà con **"Concerto versatile"** e la splendida voce di **Antonella Ruggiero**. **Domenica 5 settembre, alle 21.15**, sarà di scena la **musica sol e jazz** degli **Stereonoon**. (info: www.olivejazzfest.com)

Un festival, WardaGarda, che sorprende ed affascina, perché **raccontare l'olio Garda DOP significa raccontare il suo territorio**: l'olio nasce, infatti, da gesti antichi e racchiude in sé cultura e tradizioni così come i profumi delle terre in cui cresce.

Un legame forte che si evidenzia fin dalla scelta del nome: Warda è il termine longobardo da cui deriva il toponimo Garda, evoluzione della voce germanica che significa "guardia" e deve la sua origine alle fortificazioni difensive poste sulle colline che circondano il lago, gli stessi rilievi su cui, da secoli, qui si coltiva l'olivo.

Per tutte le informazioni: <https://wardagarda.it>

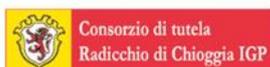
NB: Per alcune attività sarà necessario esibire il green pass

Ufficio stampa Zeta Group srl – stampa@zetagroup.tv – 0422 303042

Capofila del progetto aggregato:



Partecipano al progetto aggregato:



www.veneto.eu

Iniziativa finanziata dal Programma di sviluppo rurale per il Veneto 2014-2020
Organismo responsabile dell'informazione: **Organizzazione Produttori Ortofrutticoli "Veneto" s.c.a.**
Autorità di gestione: Regione del Veneto - Direzione AdG FEASR e Foreste