

## WARDAGARDA 2021: al via il festival dell'Olio Garda Dop nel suo entroterra

July  
26  
2021



*Mariella Belloni*  
*Marketing Journal*

*Torna la 5<sup>a</sup> edizione del festival dedicato all'olio Garda Dop e alle produzioni Dop e Igp del Veneto tra musica, degustazioni e mostra-mercato dei sapori di qualità. Sabato 4 e domenica 5 settembre 2021 a Cavaion Veronese (Verona) L'Olio Garda Dop vi invita a scoprire un territorio magnifico*



Il Lago di Garda in un fine settimana d'estate, i sapori e i profumi di prodotti locali di qualità e un'allegria atmosfera di festa...

Sono questi i perfetti ingredienti che daranno vita a WardaGarda, il festival dell'olio Garda Dop e del suo entroterra, in programma 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 - giunta oramai alla quinta edizione - è dedicata a chi vuole scoprire tutte le qualità dell'olio Garda DOP, la sua zona di produzione e l'affascinante paesaggio di queste terre, ricamate dagli uliveti che si affacciano sulle acque del Lago di Garda.

L'obiettivo di WardaGarda è, infatti, la valorizzazione dell'olio gardesano e del suo territorio d'elezione, tema che sarà al centro dell'incontro di

sabato 4 settembre alle ore 16.00 dal titolo "Pizza, pane e... olio Garda DOP. Viaggio alla scoperta della qualità". Ad animare la chiacchierata intervverranno: "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, Luigi Zandonà, presidente 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 WardaGarda sarà, come di consueto, l'occasione per scoprire anche i veri prodotti tipici della regione grazie alla mostra-mercato dedicata alle produzioni DOP e IGP del Veneto, come 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.

L'olio Garda Dop, oltre ad accompagnare tutti gli assaggi dei prodotti DOP e IGP, sarà anche protagonista di alcune degustazioni guidate che permetteranno agli ospiti di conoscere storia, caratteristiche e peculiarità di questo pregiato prodotto, oltre che impreziosire la Focaccia all'olio Garda DOP sfornata durante la manifestazione dai panificatori locali.

Non mancheranno neppure le eccellenze enologiche locali, grazie alla presenza del Consorzio Garda Doc che, oltre ad allietare l'ora dell'aperitivo, proporrà una masterclass dedicata ai vini della denominazione.

Infine, a completare il programma di WardaGarda, come in ogni vera festa ci sarà la musica dal vivo con il festival O-live Jazz, che proporrà alcuni concerti con grandi nomi della musica italiana.

Per altre informazioni: <https://wardagarda.it>