



## L'evento

# I sapori, i profumi e i colori dei prodotti del Veneto nei migliori piatti dei ristoranti di Cavaion Veronese

Promuovere il territorio valorizzando le sue produzioni di qualità Dop e Igp. Questo l'obiettivo dichiarato di WardaGarda, festival dell'olio Garda Dop.

Un viaggio gastronomico attraverso gusti e aromi tutti da scoprire, grazie alla collaborazione dei ristoranti di Cavaion Veronese. Durante la manifestazione, infatti non solo l'olio Garda Dop ma anche il radicchio di Chioggia Igp, l'insalata di Lusia Igp e l'aglio bianco polesano Dop sono pro-

tagonisti in tavola grazie a nuove interpretazioni ed abbinamenti proposti dai ristoranti.

Ogni locale aderente all'iniziativa inserisce in menu il proprio "Piatto WardaGarda", dando vita ad un percorso sensoriale che valorizza tutte le caratteristiche del prodotto simbolo di queste terre. Ma l'olio Garda Dop, oltre ad accompagnare tutti gli assaggi dei prodotti Dop e Igp, è anche protagonista di alcune degustazioni guidate (su prenota-

zione) 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, oltre ad allietare l'ora dell'aperitivo, propone una masterclass dedicata ai vini della denominazione (su prenotazione). Spazio anche per il mondo dei lievitati, grazie

all'incontro "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. I fornai Nicola Zambiasi, Paolo Deganello e Fabio Bodini prepareranno la focaccia all'olio Garda Dop.

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. L'elenco dei ristoranti su [www.wardagarda.it](http://www.wardagarda.it).

**D. S.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

