

L'OLIO GARDA DOP OSPITE A CASEUS VENETI 2021

23 SETTEMBRE 2021



Non solo formaggi a Caseus Veneti, la manifestazione promossa dalla Regione del Veneto che rende onore alle 7 denominazioni di origine protetta DOP e dà lustro a tutti i formaggi di pregio prodotti nel Veneto.

A raccontare l'immenso patrimonio di sapori regionali, ci sarà, infatti, **anche l'Olio Garda DOP, protagonista di alcune degustazioni guidate** che metteranno in luce l'indiscussa qualità del prodotto simbolo del Garda.

Curiosi ed appassionati, infatti, potranno conoscere ed apprezzarne tutte le peculiarità **sabato 25 e domenica 26 settembre** in alcuni incontri dedicati, vere e proprie esperienze di assaggio in cui verranno illustrate le tecniche per degustare l'olio Garda DOP, al fine di apprezzarne appieno caratteristiche e potenzialità.

In particolare, sabato si terranno due sessioni di degustazione (ore 15.00 e 16.30) mentre domenica saranno quattro gli incontri che daranno la possibilità di conoscere l'olio Garda DOP e le sue caratteristiche (ore 11.30 – 13.30 – 15.00 – 16.30).

Ad accompagnare gli assaggi dedicati all'olio Garda DOP, grazie all'**esperto di arte bianca Gianluca Fonsato**, ci sarà anche un'altra eccellenza veneta: la **Ciabatta Polesana**, pane tipico della provincia di Rovigo – ma conosciuto in tutta Italia – **che il 21 settembre ha celebrato il 39° anno dalla sua creazione**, avvenuta nel 1982. Un pane che Fonsato realizzerà in modo completamente artigianale, con l'utilizzo di sole farine locali e nel pieno rispetto della tradizione polesana, per dare vita, insieme all'olio Garda DOP, ad un matrimonio di sapori tutto da provare.

L'accesso alle degustazioni è consentito solo previa prenotazione sul sito www.caseusveneti.it