



Wardagarda: il festival dell'olio Garda Dop

CAVAION VERONESE – Torna, venerdì 2 e sabato 3 settembre a Cavaion Veronese l'appuntamento dedicato all'olio Garda DOP, alla sua zona di produzione e agli uliveti che si affacciano sulle acque del Lago di Garda.

By GardaPost Ago 28, 2022

WardaGarda è la manifestazione per chi vuole scoprire tutte le qualità dell'olio Garda DOP. L'evento, giunto alla sua sesta edizione, è **promosso dal Consorzio olio Garda DOP** con il contributo della Regione del Veneto e con l'organizzazione della Pro Loco di Cavaion Veronese.

Cultura della qualità significa estendere un progetto al di là della spremitura e dell'imbottigliamento, significa conoscere e preservare l'ambiente, tramandare un sistema di produzione che garantisca al consumatore finale, attraverso controlli rigorosi e certificati, di acquistare il vero olio Garda DOP.

Con queste intenzioni è nato il Consorzio di Tutela dell'Olio Garda DOP, che unisce i produttori e gli operatori della filiera di tre regioni: Lombardia, Trentino-Alto Adige, Veneto, e quattro province: Brescia, Mantova, Trento e Verona.

Tra i compiti del Consorzio c'è quello di **vigilare sul corretto uso del logo della denominazione** nonché di tutelare e salvaguardare la DOP "Garda" da abusi, atti di concorrenza sleale, contraffazioni e uso improprio della denominazione. Non solo: il Consorzio si occupa di valorizzare questa produzione, anche attraverso la promozione, diffusione e conoscenza della DOP "Garda".

Tra gli eventi promozionali organizzati dal Consorzio WardaGarda (wardagarda.it) è un appuntamento ormai tradizionale.



Il programma

Venerdì 2 settembre 2022 – Concerto e Focaccia all'olio Garda DOP

Ore 21.00 inizio del concerto TANGOX3 QUARTET "Barrio de Tango".

A seguire, potrete assaggiare la Focaccia all'olio Garda DOP.

Per maggiori info: manifestazioni@comunecavaion.it

Sabato 3 settembre 2022

Degustazione guidata di olio Garda DOP

Alle ore 17.30 inizierà la degustazione guidata di olio Garda DOP con abbinamenti gastronomici.

La degustazione sarà condotta dal Consorzio di tutela che vi guiderà alla scoperta del territorio, della storia e delle caratteristiche dell'olio Garda DOP.

A seguire, tutti i partecipanti sono invitati all'aperitivo OLIO GARDA DOP&FRIENDS.

Siete curiosi? Iscrivetevi e scoprite i segreti dell'olio Garda DOP: imparerete a degustarlo ed abbinarlo con creatività!

La degustazione e l'aperitivo sono GRATUITI. Posti limitati.

Per maggiori info: info@oliogardadop.it

Tutti gli appuntamenti si terranno a Corte Torcolo, Via Vittorio Veneto 1, Cavaion Veronese (VR). Per informazioni tel. 0457235864

