



## 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](http://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](mailto: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](mailto:info@oliogardadop.it)

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

