

**CAVAION** Stasera e domani in corte Torcolo

Olio, cibo e saperi A «WardaGarda» Garda Dop in scena

Alle 21 musica argentina e focaccia
Domani degustazioni alle 17.30

Camilla Madinelli

camilla.madinelli@larena.it

Torna in corte Torcolo il festival dedicato all'olio Garda Dop, alla sua zona di produzione, al lavoro degli olivicoltori e agli uliveti che vanno a comporre il paesaggio del lago. Torna «WardaGarda», l'evento promosso dal Consorzio olio Garda Dop con il patrocinio del Comune di Cavaion, il contributo della Regione e l'organizzazione della pro loco San Michele.

La sesta edizione si svolge oggi e domani, sabato 3 settembre, nonostante le difficoltà dell'ultima campagna olivicola e i problemi che attanagliano il settore, dalla siccità prolungata alle gelate, con appuntamenti musicali, degustazioni guidate e approfondimenti con gli esperti dell'oro giallo. Per coinvolgere curiosi e appassionati in un itinerario scandito da profumi, sapori e antichi saperi.

«Vogliamo dare valore all'impegno dei nostri olivicoltori, duramente provati dalle campagne di raccolta degli ultimi anni», afferma il presidente del Consorzio, Simone Padovani. «È solo grazie all'impegno quotidiano dei nostri olivicoltori, infatti, se sul Garda nasce uno dei prodotti più conosciuti e ap-

prezzati in Italia e all'estero. Il loro lavoro contribuisce a mantenere, tutelare e valorizzare quei paesaggi che rendono celebre il nostro territorio nel mondo».

«WardaGarda» inizia stasera, alle 21, all'Arena Torcolo, con il concerto «Barrio de tango» dei musicisti del Tangox3 Quartet in cui si esibiscono anche due danzatori argentini. Biglietto unico: 10 euro. In caso di maltempo, il concerto si terrà al Palazzetto dello sport. Ad accompagnare la serata in musica, per deliziare i palati, ci sarà la focaccia all'olio Garda Dop prodotta dai panificatori locali sulla base della ricetta tradizionale.

Domani si entrerà nel vivo della manifestazione: alle 10, nella sala civica di Corte Torcolo, l'oleogo e giornalista Luigi Caricato guiderà una degustazione riservata ai sindaci dei Comuni inseriti nell'area di produzione del Garda Dop. «Con loro vogliamo condividere la ferma volontà di promuovere e sostenere gli olivicoltori del Garda e il nostro prezioso patrimonio olivicolo», continua Padovani.

L'evento prosegue nel pomeriggio, alle 17.30, con la degustazione guidata aperta al pubblico ma su prenotazione

(dal sito wardagarda.it): l'olio del lago di Garda sarà abbinato a prodotti gastronomici locali. Spazio sarà dato anche alle produzioni enologiche locali, con l'aperitivo al tramonto che concluderà la sesta edizione.

«Ogni sinergia volta a promuovere il nostro territorio come meta turistica, insieme ai suoi prodotti tipici d'eccellenza e ai produttori stessi, è un passo avanti nella giusta direzione», conclude il presidente del Consorzio. «Noi da sempre siamo impegnati a difendere la qualità».

**WardaGarda** Una passata edizione