



Wardagarda2023: alla scoperta dell'Olio Garda Dop

Il **9 e 10 settembre 2023** si svolgerà a **Cavaion Veronese** la VII edizione del festival dedicato all'**olio Garda DOP**.



L'evento è promosso dal Consorzio Olio Garda DOP con il contributo della Regione del Veneto e l'organizzazione della Pro Loco di **Cavaion Veronese** e ha l'intento di valorizzare l'**Olio Garda DOP, prodotto simbolo del lago**.

La manifestazione comprenderà numerosi appuntamenti che avranno come protagonista l'olio Garda DOP.

WardaGarda 2023: quando

Si comincerà sabato **9 settembre dalle 10.00 alle 20.00**, con l'esposizione dedicata all'olio Garda DOP e alle produzioni DOP e IGP del Veneto.

La stessa giornata sarà scandita da **degustazioni guidate, su prenotazione**, alla scoperta della storia e delle caratteristiche dell'olio gardesano. **Abbinamenti**



Cibo e Dintorni

gastronomici anche con i vini del territorio, dimostreranno la versatilità dell'olio Garda DOP.



WardaGarda 2023

Il giorno 9, con le Masterclass **Stars Cooking Young Challenge** (appuntamento su prenotazione), evento ideato e condotto da Fabrizio Nonis "El Bekè", **due chef under 35** di spicco nel panorama della ristorazione presenteranno alcune loro creazioni a tema olio Garda DOP.

Il pubblico presente potrà degustare i piatti realizzati durante gli showcooking.

Protagonisti dell'appuntamento saranno **Mattia Manias e Simone Tricarico**. **Mattia Manias**: chef del ristorante "Al Cjasal" di San Michele al Tagliamento che vanta diverse esperienze pluristellate (Bartolini, Uliassi, Alajmo). **Simone Tricarico**: per 10 anni al fianco di grandi stelle della cucina (Alain Ducasse, Michel Roux, Pascal Barbot, Seiji Yamamoto), ora è sous chef di Giancarlo Perbellini, prima a "Casa Perbellini" ed attualmente al "Trussardi alla Scala by Giancarlo Perbellini".

La giornata di **domenica 10 settembre** sarà invece dedicata ai principali attori del territorio gardesano: Enti, Istituzioni, Autorità e Associazioni saranno ospiti del Consorzio Olio Garda DOP per un pranzo conviviale su invito, con degustazione di Olio Garda DOP.

Un appuntamento speciale, ideato per gettare le basi concrete di una sinergia utile a valorizzare il prodotto simbolo delle sponde del lago e il suo territorio d'elezione.



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'evento è gratuito e aperto al pubblico.

L'accesso alle degustazioni guidate e alle Masterclass è solo su prenotazione.

info@oliogardadop.it