



Comunicato stampa del 1 agosto 2016

**MANCA POCO A WARDAGARDA:
L'OLIO IN FESTA NELL'ENTROTERRA DEL GARDA**

Sabato 3 e domenica 4 settembre a Cavaion Veronese la prima edizione di Warda Garda, evento dedicato a olio e turismo. Il programma: degustazioni, mercato prodotti Dop e una tavola rotonda con Luigi Caricato.

Un fine settimana dedicato all'Olio Garda Dop e al turismo dell'olio. Manca poco a **WardaGarda – Il Festival dell'Olio del Garda nel suo Entroterra**, la prima edizione dell'evento promosso dal **Consorzio Olio Garda DOP** con l'organizzazione della Pro Loco. L'appuntamento è per **sabato 3 e domenica 4 settembre** a Cavaion Veronese, a Corte Torcolo sede del Consorzio, con un programma di degustazioni, incontri e assaggi per approfondire il tema del turismo legato all'olio.

“Vogliamo portare il pubblico – spiega Andrea Bertazzi, Presidente del Consorzio Olio Garda Dop – nel cuore della nostra produzione”. E aggiunge Laura Turri, Vice Presidente: “Warda è l'antico nome longobardo da cui deriva il toponimo Garda. Deve la sua origine alle fortificazioni di avvistamento con funzioni difensive sulle colline che circondano il lago, gli stessi rilievi su cui da secoli si coltiva l'olivo”.

Durante i due giorni saranno allestiti un **mercato con i prodotti DOP**, come l'Aglio Polesano e il riso Nano Vialone IGP; ci sarà una mostra di **Valerio Marini** con le sue illustrazioni dedicate alle donne dell'olio, con lo stesso Marini presente sabato e domenica; entrambe le sere per il pubblico ci sarà la possibilità di fermarsi per cenare con i prodotti del territorio grazie alla proposta gastronomica della Pro Loco. Tra gli eventi in calendario **sabato 3 settembre alle 10** è prevista la tavola rotonda **“Olioturismo, forme e percorsi dei nuovi turisti”** moderata da **Luigi Caricato** di Olioofficina con la partecipazione di: **Andrea Bertazzi**, Presidente Consorzio Olio Garda DOP; **Leandro Luppi**, chef del Ristorante Vecchia Malcesine; **Verona Garda Bike**, Ente per la promozione del cicloturismo; **Elena Pigozzi**, scrittrice. A conclusione è prevista la consegna dei premi del concorso per l'Olio Garda DOP *L'Oro del Garda* e del concorso di potatura *Giorgio Bargioni*. Sempre sabato alle 16

un **laboratorio di degustazione** per imparare a degustare e abbinare l'olio; alle 17 è la volta invece dello show cooking di **Bruno Bassetto**, famoso bècher trevigiano, che proporrà l'olio del Garda DOP in abbinamento alla carne di qualità certificata.

Domenica 4 settembre alle 10 aperta a tutti una passeggiata tra gli oliveti con arrivo al Fortino di Cavaion. Alle 15 torna invece il laboratorio di degustazione per conoscere l'olio e alle 16 lo show cooking di Bruno Bassetto.

Per altre informazioni presto online il sito: www.oliogardadop.it

press info:

Michele Bertuzzo
michele@studiocru.it
347 9698760

Claudia Zigliotto
claudia@studiocru.com
340 7165858