



Comunicato Stampa del 7 marzo 2018

**THAT'S GARDA: UNA GIORNATA DI DEGUSTAZIONI
PER CONOSCERE L'OLIO GARDA DOP**

**Il 25 marzo 2018 all'Antica Cascina San Zago di Salò la prima edizione
dell'evento nato per promuovere l'olio Garda DOP e i prodotti gardesani**

Si intitola **That's Garda** ed è il nuovo evento dedicato **all'olio e al turismo** in programma all'Antica Cascina San Zago a **Salò (Brescia)**. Il **25 marzo 2018** prenderà vita l'iniziativa promossa dal **Consorzio olio Garda DOP** in collaborazione con le associazioni **Ais Veneto** e **Ais Lombardia**, **Olio Officina**, **Consorzio Lago di Garda Lombardia**, **Consorzio Valtènesi**, **Consorzio Tutela Lugana DOC** e patrocinata da **Regione Lombardia**, **East Lombardy** e **Comunità del Garda**. La manifestazione sarà aperta al pubblico dalle 10 alle 18 con banchi d'assaggio dove si potranno degustare olio, vino, formaggi e altri prodotti Gardesani.

Nella giornata che festeggia la Domenica delle Palme sarà proprio l'olivo grande protagonista e ambasciatore della bellezza del territorio gardesano, con un ricco programma di eventi dedicati all'olio Garda DOP e ai prodotti enogastronomici locali. Alle 11 saranno premiati i vincitori del Concorso Interregionale **Premio olio Garda DOP**. L'iniziativa indetta quest'anno insieme alla **Federazione Italiana Cuochi**, la testata giornalistica **Italia a Tavola** e **Pentole Agnelli** e rivolta agli studenti degli Istituti alberghieri premierà il miglior piatto cucinato e condito con l'olio Garda DOP (info e regolamento: [Premio-OlioGardaDOP](#)). Al vincitore sarà assegnato un premio di 1000 euro, il secondo e il terzo classificato riceveranno invece una dotazione professionale Pentole Agnelli. A seguire ci sarà un aperitivo a cura di **Amira** (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi e **Abi Professional** (Associazione Barmen Italia).

Alle 09.45 è prevista una tavola rotonda coordinata dal giornalista **Carlos Mac Adden** con **Luigi Caricato**, ideatore di **OlioOfficina** e **Alberto Lupini**, direttore di **Italia a Tavola**. Durante il dibattito si parlerà di olio, vino e ospitalità, ingredienti principali per la valorizzazione del paesaggio, lo sviluppo del turismo e

dell'economia gardesana. Saranno presenti anche il Vicepresidente della Federazione Italiana Cuochi **Carlo Bresciani**, il Presidente del Consorzio Olio Garda DOP **Andrea Bertazzi**, i Presidenti del Consorzio Valtènesi **Alessandro Luzzago**, del Consorzio Tutela Lugana DOC **Luca Formentini**, il direttore del Consorzio Lago di Garda Lombardia **Marco Girardi**, il Presidente AIS Veneto **Marco Aldegheri** e Presidente AIS Lombardia **Fiorenzo Detti**.

Nel pomeriggio prenderanno il via le degustazioni guidate a cura di AIS. Alle 14 ci sarà la degustazione dei vini Valtenesi con l'introduzione al territorio da parte del Presidente del consorzio Alessandro Luzzago; alle 15 il laboratorio di assaggio per imparare a degustare l'olio con Andrea Bertazzi, presidente del Consorzio olio Garda DOP; alle 16 invece ancora spazio al vino con una degustazione di Lugana introdotta dal Presidente Luca Formentini.

Info in breve | That's Garda

Quando: 25 marzo 2018

Dove: Antica Cascina San Zago, Salò (Via dei Colli, 54)

Orari: 25 marzo dalle 10 alle 18

Modalità di partecipazione: ingresso libero e gratuito, tasca con calice di vino per le degustazioni 5 euro

Press info:

Giada Azzolin
giada@studiocru.com
324 6199999

Michele Bertuzzo
michele@studiocru.it
347 9698760