

ECCELLENZE. Il Consorzio ha rinnovato il cda e per domenica lancia «That's Garda», che unisce prodotti e turismo

Olio Garda dop, Laura Turri presidente

«Porteremo avanti la tutela della produzione olearia del Lago dove arrivano 12 milioni di visitatori l'anno»

Elisa Costanzo

L'olio Garda dop rinnova il cda e lancia That's Garda. Laura Turri, cotitolare del Frantoio Fratelli Turri di Cavon Veronese è stata eletta nei giorni scorsi alla presiden-

za del Consorzio olio Garda Dop, realtà che riunisce 464 soci in 76 comuni, tra Veneto, Lombardia e Trentino, per una produzione complessiva, nel 2017, di circa 2500 quintali di Olio Certificato nelle tipologie Garda Bresciano Dop, Garda Orientale Dop e Garda Trentino Dop. La Turri succede ad Andrea Bertazzi, che resterà comunque nel consiglio e le farà da vice.

«Durante il mio ultimo

mandato come presidente» racconta Laura Turri, già vicepresidente negli ultimi 10 anni e alla presidenza dal 2002 al 2006, «sono state unite la sponda Bresciana, Orientale e Trentina e c'è stato il riconoscimento del Consorzio da parte del Ministero. Credo nel lavoro di squadra del consiglio e continuerò a portare avanti la tutela del marchio e la valorizzazione della produzione olearia sul Lago di Garda, dove si

contano 12 milioni di turisti all'anno, una zona dove il turismo è di casa». E, in quest'ottica, domenica prossima, prenderà il via, all'Antica Cascina San Zago a Salò, l'iniziativa That's Garda, dedicata ad olio e turismo. La manifestazione, promossa dall'ente consortile in collaborazione con le associazioni Ais Veneto e Ais Lombardia, Olio Officina, Consorzio Lago di Garda Lombardia, Consorzio Valtènesi, Consorzio



Laura Turri

Tutela Lugana Doc e patrocinata da Regione Lombardia, East Lombardy e Comunità del Garda, sarà inaugurata alle 09.45 da una tavola rotonda, coordinata dal giornalista Carlos Mac Adden con Luigi Caricato, ideatore di OlioOfficina e Alberto Lupini, direttore del quotidiano enogastronomico online *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.

I banchi d'assaggio, con olio, vino, formaggi e altri

prodotti gardesani, saranno invece aperti al pubblico dalle 10 alle 18 e alle 11 saranno, inoltre, premiati i vincitori del Concorso Interregionale Premio olio Garda Dop, iniziativa rivolta agli studenti degli Istituti alberghieri, organizzata insieme alla Federazione Italiana Cuochi, a *Italia a Tavola* e a Pentole Agnelli, che incoronerà il miglior piatto cucinato e condito con l'olio Garda Dop. Al vincitore andrà un premio di 1000 euro, il secondo e il terzo classificato riceveranno invece una dotazione professionale Pentole Agnelli. •

© RIPRODUZIONE RISERVATA