

VERONA Oggi e domani assaggi, passeggiate, mostre e concerti dal vivo

Il Garda fa la festa all'olio Dop

VERONA - Due giorni per raccontare al pubblico l'Olio Garda Dop. Questo è WardaGarda, un evento promosso dal Consorzio Olio Garda Dop, realizzato con il contributo della Regione Veneto e con l'organizzazione della Pro Loco di Cavaion Veronese, in programma oggi e domani negli spazi di Corte Torcolo, a Cavaion Veronese (Verona). Sarà l'occasione per appassionati e curiosi di conoscere l'olio di qualità del Garda, nel cuore della produzione del Garda Dop, tra gli uliveti dell'entroterra gardesano. Il festival prende il suo nome da Warda, termine 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. Fitto il calendario di appunta-

menti della due giorni di Wardagarda. Sono in programma un mercatino con prodotti Dop e Igp della regione, degustazioni di olio e dei vini dei consorzi Chiaretto di Bardolino Doc e Garda Doc, cene e ancora showcooking, dal dolce al salato. Una novità di questa edizione è lo stand gastronomico serale, dalle 19, a cura della Pro Loco, con la pizza cotta nel forno a legna abbinata all'olio Garda Dop, ai prodotti Dop e Igp e a vini Doc e birre artigianali. Durante i due giorni saranno presenti il maestro macellaio Bruno Bassetto e la sua battuta di carne sorana veneta tagliata al coltello e Manuel Marzari, "maestro di dolcezze" che preparerà un dolce con l'olio Garda Dop. Il festival continua con una passeggiata fra gli uliveti, mostre e concerti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



WardaGarda Oggi e domani terza edizione