

WardaGarda 2021

di: Isabella Ceccarelli / del: 24 Luglio 2021 / in: EnoGastronomia

L'Olio Garda DOP vi invita a scoprire un territorio magnifico



CAVAION VERONESE (VR) – Il Lago di Garda in un fine settimana d'estate, i sapori e i profumi di prodotti locali di qualità e un'allegria atmosfera di festa d'estate.

Sono questi gli ingredienti perfetti che daranno vita a WardaGarda, il festival dell'olio Garda Dop e del suo entroterra, in programma sabato 4 e domenica 5 settembre 2021 presso Corte Torcolo a Cavaion Veronese (VR).

L'iniziativa è promossa dal Consorzio Olio Garda DOP con il contributo della Regione del Veneto e l'organizzazione della Pro Loco di Cavaion Veronese; è giunta oramai alla quinta edizione, ed è dedicata a chi vuole scoprire tutte le qualità dell'olio Garda DOP, a partire dalla sua zona di produzione attraverso l'affascinante paesaggio di queste terre, ricamate dagli uliveti che si affacciano sulle acque del Lago di Garda.

L'obiettivo di WardaGarda è, quello di valorizzare dell'olio gardesano e insieme al suo territorio d'elezione, tema che sarà al centro dell'incontro di sabato 4 settembre alle ore 16.00 dal titolo "Pizza, pane e... olio Garda DOP. Viaggio alla scoperta della qualità". Ad animare la chiacchierata intervverranno: "Tinto" Nicola Prudente, conduttore della trasmissione tv "Mica pizza e fichi" su La 7 e di "Decanter" in onda su Rai radio 2; Renato Bosco, Pizzaricercatore e titolare di Saporè, Luigi Zandonà, presidente Associazione Panificatori di Verona e Gianluca Fonsato, panificatore ed esperto di arte bianca. A condurre la chiacchierata sarà l'oleologo e direttore della rivista OlioOfficina, Luigi Caricato.

Ma WardaGarda sarà anche l'occasione per scoprire i prodotti tipici e originari della regione grazie alla mostra-mercato dedicata alle produzioni DOP e IGP del Veneto, come il Radicchio di Chioggia IGP, l'Insalata di Lusia IGP, l'Asparago di Badoere IGP e l'Aglione Bianco Polesano DOP, solo per citarne alcuni.

L'olio Garda Dop, accompagnerà tutti gli assaggi dei prodotti DOP e IGP, e sarà protagonista indiscusso di alcune degustazioni guidate che permetteranno proprio a tutti di conoscere storia, caratteristiche e peculiarità di questo pregiato prodotto, oltre che impreziosire la Focaccia all'olio Garda DOP sfornata durante la manifestazione dai panificatori locali.



Non mancheranno neppure le eccellenze enologiche locali, grazie alla presenza del Consorzio Garda Doc che, oltre ad allietare l'ora dell'aperitivo, proporrà una masterclass dedicata ai vini della denominazione.

A completare il programma di WardaGarda, come in ogni vera festa, ci sarà la musica dal vivo con il festival O-live Jazz, che proporrà alcuni concerti con grandi nomi della musica italiana.