

WARDAGARDA 2021, TRA PIZZA, PANE E... OLIO GARDA DOP, ALLA SCOPERTA DELLA QUALITÀ

Pubblicato su [agosto 24, 2021](#) da [francescolazzarini](#)

Scoprire un luogo nella sua complessità attraverso un prodotto figlio della terra.

È questa la promessa di **WardaGarda**, festival dell'olio Garda Dop e del suo entroterra la cui **quinta edizione** si svolgerà **sabato 4 e domenica 5 settembre 2021** presso **Corte Torcolo a Cavaion Veronese (Verona)**.

Promossa dal **Consorzio Olio Garda Dop** con il contributo della **Regione del Veneto** e l'organizzazione della **Pro Loco di Cavaion Veronese**, la manifestazione nasce per valorizzare il prodotto simbolo delle sponde del lago insieme al suo territorio d'elezione, in un itinerario scandito da profumi, sapori e antichi saperi, seguendo il verde filo conduttore dell'olio Garda Dop. Un viaggio dedicato a chi vuole scoprire tutte le qualità dell'olio Garda Dop che quest'anno ospiterà anche il mondo dei lievitati, in occasione dell'incontro, in programma **sabato 4 settembre alle 16**, dal titolo **"Pizza, pane e... olio Garda Dop. Viaggio alla scoperta della qualità"**.

Un **appuntamento aperto a tutti** (su prenotazione) che prende spunto dalla **riscoperta delle "mani in pasta"** fatta da tanti italiani durante il lockdown. Ad animare la chiacchierata intervengono: **"Tinto" Nicola Prudente**, conduttore della trasmissione tv "Mica pizza e fichi" su La7 e di "Decanter" in onda su Rai Radio2; **Renato Bosco**, Pizzaricercatore e titolare di Saporè; **Paolo Deganello**, dell'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 non se ne parlerà solamente: grazie ai **fornai Nicola Zambiasi, Paolo Deganello e Fabio Bodini** gli ospiti dell'evento potranno **degustare la Focaccia all'olio Garda Dop** sfornata durante la manifestazione dai panificatori locali, accompagnandola ai veri prodotti tipici della regione presenti alla **mostra-mercato dedicata alle produzioni Dop e Igp del Veneto**, tra cui il **Radicchio di Chioggia Igp**, l'**Insalata di Lusia Igp**, l'**Asparago di Badoere Igp** e l'**Aglio Bianco Polesano Dop**, solo per citarne alcune.

L'**olio Garda Dop**, oltre ad accompagnare tutti gli assaggi dei prodotti Dop e Igp, sarà anche protagonista di alcune **degustazioni guidate** che permetteranno agli ospiti di conoscere storia, caratteristiche e peculiarità di questo pregiato prodotto.

Spazio anche alle eccellenze enologiche locali, con la presenza del **Consorzio Garda Doc** che, oltre ad allietare l'ora dell'aperitivo, proporrà una **masterclass** dedicata ai vini della denominazione.

Infine, a completare il programma di WardaGarda, come in ogni vera festa ci sarà la **musica dal vivo con O-live Fest**, che proporrà alcuni concerti di grandi nomi della musica italiana: **sabato 4 settembre alle ore 21.15** l'appuntamento sarà con **"Concerto versatile"** e la splendida voce di **Antonella Ruggiero**. **Domenica 5 settembre, alle 21.15**, sarà di scena la **musica sol e jazz** degli **Stereonoon**. (info: www.olivejazzfest.com).

Un festival, WardaGarda, che sorprende ed affascina, perché **raccontare l'olio Garda Dop significa raccontare il suo territorio**: l'olio nasce, infatti, da gesti antichi e racchiude in sé cultura e tradizioni così come i profumi delle terre in cui cresce.

Un legame forte che si è voluto evidenziare fin dalla scelta del nome: Warda è il termine longobardo da cui deriva il toponimo Garda, evoluzione della voce germanica che significa "guardia" e deve la sua origine alle fortificazioni difensive poste sulle colline che circondano il lago, gli stessi rilievi su cui, da secoli, qui si coltiva l'olivo.