

PEGASO NEWS

26 AGOSTO 2021

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



Torna la 5^a edizione del festival dedicato all'olio Garda DOP

Sabato 4 e domenica 5 settembre 2021

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 **5^a edizione** si svolgerà **sabato 4 e domenica 5 settembre 2021** presso **Corte Torcolo** a **Cavaion Veronese (VR)**.

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,

PEGASO NEWS

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 **ore 16.00**, 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 La 7 e di "Decanter" in onda su Rai radio 2; **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.

PEGASO NEWS

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.

Per tutte le informazioni: <https://wardagarda.it> - NB: Per alcune attività sarà necessario esibire il green pass