

WardaGarda, un festival dell'olio per scoprire le qualità del Garda Dop

Di Giuseppe Francesco Sportelli - 6 settembre 2022



Paesaggio olivicolo sul lago di Garda

A Cavaion Veronese (Vr) è tornato l'appuntamento dedicato all'olio extravergine di oliva Garda Dop, alla sua zona di produzione e agli oliveti che si affacciano sulle acque del lago di Garda

Per chi voglia scoprire tutte le qualità dell'olio extravergine di oliva del Garda Dop, non deve perdersi "**WardaGarda** - festival dell'olio Garda Dop nel suo entroterra", evento promosso dal **Consorzio di tutela dell'olio extravergine di oliva Garda Dop** con il contributo della Regione Veneto e con l'organizzazione della Pro Loco di Cavaion Veronese. E la sesta edizione, appena conclusasi, ha dimostrato, con le centinaia di attenti visitatori, come siano in tanti a voler scoprire, conoscere e apprezzare le qualità della Dop.

WardaGarda, riconoscimento agli olivicoltori del Garda

«Questa manifestazione - afferma il presidente del Consorzio di tutela dell'olio Garda Dop, **Simone Padovani** - è nata per dare il **giusto riconoscimento agli olivicoltori del Garda** che, nonostante le gravi difficoltà riscontrate nelle ultime campagne olivicole, proseguono instancabilmente nel loro lavoro. L'impegno quotidiano degli olivicoltori non solo merita il

plauso di tutti i gardesani, perché dà vita a **uno dei prodotti più conosciuti e apprezzati in Italia e all'estero**, ma, soprattutto, mantiene, tutela e valorizza quei **paesaggi** che rendono celebre e invitante il nostro territorio in tutto il mondo.



L'olio extravergine d'oliva Garda Dop è conosciuto e apprezzato in Italia e all'estero

Il Consorzio di tutela dell'olio extravergine di oliva Garda Dop opera per sostenere i nostri olivicoltori e il nostro patrimonio olivicolo, obiettivo che porta avanti sin dalla propria nascita, condividendolo con le istituzioni del territorio. Con WardaGarda diamo valore all'impegno dei nostri olivicoltori.

Questa manifestazione è un omaggio a un prodotto che ha nella qualità il suo biglietto da visita e a tutti gli olivicoltori che si impegnano "maniacoalmente" nella cura degli oliveti che impreziosiscono le sponde del **lago di Garda**».

Una manifestazione per valorizzare prodotto e territorio



Wardagarda è una manifestazione nata per dare il giusto riconoscimento agli olivicoltori del Garda

Anche quest'anno la manifestazione ha voluto perciò valorizzare il prodotto simbolo delle sponde del lago di Garda, insieme con il suo territorio d'elezione, in un itinerario scandito da profumi, sapori e antichi saperi legati all'olio extravergine di oliva Garda Dop.

«È solo grazie all'impegno quotidiano dei nostri olivicoltori se sul Garda nasce uno dei prodotti più conosciuti e apprezzati in Italia e all'estero - aggiunge Padovani - Perciò abbiamo voluto organizzare una **degustazione riservata ai sindaci** dei Comuni inseriti nell'area di produzione dell'olio extravergine di oliva Garda Dop, che condividono con noi del Consorzio la ferma volontà di promuovere e sostenere gli olivicoltori del Garda e il nostro prezioso patrimonio olivicolo. Ma non è mancata la **degustazione guidata aperta al pubblico**. Così come non è mancata, fra l'altro, la **focaccia all'olio extravergine di oliva Garda Dop** prodotta dai panificatori locali sulla base della ricetta tradizionale».



Un territorio su cui l'olivo si coltiva da secoli

Per il Consorzio che presiedo, conclude Padovani, raccontare l'olio Garda Dop significa raccontare il suo territorio. «C'è un legame forte che abbiamo 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, qua si coltiva l'olivo».