

Il Gusto

Wardagarda 2023: alla scoperta dell'olio Garda dop

Giunge alla 7^a edizione il festival dedicato all'olio Garda DOP e al suo entroterra. In programma mercatini, degustazioni, aperitivi e Masterclass con gli chef Mattia Manias e Simone Tricarico.



Monica Straniero 24 Luglio 2023



Torna l'evento dedicato alla scoperta dell'olio Garda DOP e della sua zona di produzione, dove gli uliveti si affacciano sulle acque del Lago di Garda. Promossa dal **Consorzio Olio Garda DOP** con il contributo della **Regione del Veneto** e l'organizzazione della **Pro Loco di Cavaion Veronese**, la 7^a edizione di **WardaGarda** intende 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.

Sabato 9 e domenica 10 settembre ancora una volta sarà **Corte Torcolo**, a Cavaion Veronese, ad ospitare la manifestazione, con numerosi appuntamenti in cui l'olio Garda DOP sarà

l'indiscusso protagonista. Si comincerà **sabato 9 settembre, dalle 10.00 alle 20.00**, con l'esposizione **dedicata all'olio Garda DOP e alle produzioni DOP e IGP del Veneto**, un'occasione per scoprire i veri prodotti tipici della regione.

La stessa giornata sarà scandita da **degustazioni guidate**, a cura del Consorzio, alla scoperta della storia e delle caratteristiche dell'olio gardesano (appuntamento su prenotazione). Non mancherà il momento dell'**aperitivo** con piccoli **abbinamenti gastronomici** e **i vini del territorio**, in cui si dimostrerà tutta la versatilità dell'olio Garda DOP.

Infine, spazio all'interpretazione di **giovani e rinomati chef** con le **Masterclass "Stars Cooking Young Challenge"** (appuntamento su prenotazione), evento ideato e condotto da **Fabrizio Nonis "El Bekèr"** durante il quale **due chef under 35** di spicco nel panorama della ristorazione e fine-dining presenteranno alcune loro **creazioni a tema olio Garda DOP** realizzate secondo i principi di **avanguardia, innovazione, etica e sostenibilità**. Il pubblico presente, oltre alla possibilità di scoprire le nuove tendenze nel mondo della ristorazione e le idee di cucina avanguardistiche di alcuni dei migliori giovani chef del momento, potrà **degustare i piatti realizzati durante gli showcooking**. Protagonisti dell'appuntamento saranno **Mattia Manias e Simone Tricarico**.

Mattia Manias: chef del ristorante "Al Cjasal" di San Michele al Tagliamento che, a soli 33 anni, vanta già diverse esperienze pluri stellate (**Bartolini, Uliassi, Alajmo**).

Simone Tricarico: per 10 anni al fianco di grandi stelle della cucina (**Alain Ducasse, Michel Roux, Pascal Barbot, Seiji Yamamoto**), ora è **sous chef di Giancarlo Perbellini**, prima a "Casa Perbellini" ed attualmente al "Trussardi alla Scala by Giancarlo Perbellini". La giornata di **domenica 10 settembre** sarà invece **dedicata ai principali attori del territorio gardesano: Enti, Istituzioni, Autorità e Associazioni saranno invitate dal Consorzio olio Garda DOP ad un pranzo conviviale** (solo su invito), con degustazione di olio Garda DOP. Un appuntamento speciale, ideato per gettare le basi concrete di una sinergia utile a valorizzare il prodotto simbolo delle sponde del lago e il suo territorio d'elezione.

Un legame forte e indissolubile, quello l'olio Garda DOP e l'intera area del Lago di Garda, che si è voluto evidenziare fin dalla scelta del nome della rassegna: Warda è, infatti, 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.