



LA SETTIMA EDIZIONE DI WARDAGARDA

Si va alla scoperta dell'olio Garda dop: una due giorni con chef e degustazioni

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 Ve-

neto e l'organizzazione della Pro Loco di Cavaion Veronese, la settima edizione di WardaGarda intende valorizzare il prodotto simbolo delle sponde del lago insieme al suo territorio d'elezione. Sabato 9 e domenica 10 settem-

bre ancora una volta sarà Corte Torcolo ad ospitare la manifestazione, con numerosi appuntamenti in cui l'olio sarà protagonista. Si comincerà sabato 9, dalle 10 alle 20, con l'esposizione dedicata all'olio Garda Dop e alle produzioni Dop e Igp del Veneto, un'occasione per scoprire i 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 (su prenotazione). Non mancherà il momento dell'aperitivo con pic-

coli abbinamenti gastronomici e i vini del territorio. Infine, spazio all'interpretazione di giovani e rinomati chef con le Masterclass "Stars Cooking Young Challenge" (appuntamento su prenotazione). evento ideato e con-

dotto da Fabrizio Nonis "El Bekèr". Protagonisti dell'appuntamento saranno Mattia Manias e Simone Tricarico. L'evento è gratuito e aperto al pubblico. L'accesso alle degustazioni guidate e alle Masterclass è solo su prenotazione. Per tutte le informazioni: <https://wardagarda.it>

