



WARDAGARDA 2023: L'OLIO GARDA DOP SFIDA LE GIOVANI STELLE DELLA RISTORAZIONE

Claudio Zeni

29/08/2023

Profumi e colori del lago, nuovi sapori e antichi saperi: sono questi gli ingredienti che danno vita a WardaGarda, evento dedicato al prezioso olio Garda DOP e alla sua zona di produzione. 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 si preannuncia davvero "gustosa", grazie ad un programma articolato e coinvolgente che si svilupperà sabato 9 settembre, dalle 10.00 alle 20.00, nell'affascinante cornice di Corte Torcolo, a Cavaion Veronese (VR).

La giornata sarà, infatti, animata dalle degustazioni guidate, a cura del Consorzio olio Garda DOP, alla scoperta della storia e delle caratteristiche dell'olio gardesano (appuntamento gratuito, su prenotazione) e dalle Masterclass "Stars Cooking Young Challenge" (appuntamento gratuito, su prenotazione), evento ideato e condotto da Fabrizio Nonis "El Bekè" durante il quale due noti chef under 35, entrambi nomi di spicco nel panorama della ristorazione e del fine-dining, presenteranno le loro personali interpretazioni dell'olio Garda

DOP con creazioni 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, avrà anche il “piacere” di degustare i piatti realizzati durante gli showcooking.

Protagonisti delle Masterclass 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 pluristellate (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".

Sarà invece la calda luce del tramonto a dare il via all’aperitivo in musica, momento di degustazione aperto a tutti con piccoli abbinamenti gastronomici e i vini del territorio, in cui si dimostrerà tutta la versatilità dell’olio Garda DOP.

A far da cornice al ricco programma della giornata, l’immancabile esposizione dedicata all’olio Garda DOP e alle produzioni DOP e IGP del Veneto, un’occasione per scoprire i veri prodotti tipici della regione.

Infine, domenica 10 settembre, WardaGarda offrirà anche un interessante epilogo: una giornata dedicata ai principali attori del territorio gardesano - Enti, Istituzioni, Autorità e Associazioni locali - ospiti del Consorzio durante il 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 tra l’olio Garda DOP e l’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. Un territorio di cui gli olivi sono, da secoli, le silenziose sentinelle.

<https://wardagarda.it>