



FEASR



REGIONE DEL VENETO



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

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

La 7^a edizione del festival dedicato all'olio Garda DOP e al suo entroterra parlerà di avanguardia, innovazione, etica e sostenibilità in cucina con "Stars Cooking Young Challenge", evento firmato da Fabrizio Nonis "El Bekè" in cui due celebri chef under 35 presenteranno le loro creazioni con l'olio Garda DOP, tutte da gustare.

In programma anche degustazioni guidate, esposizioni delle produzioni DOP e IGP del Veneto e aperitivi in musica con i prodotti tipici della regione.

Sabato 9 settembre 2023, dalle 10.00 alle 20.00

Corte Torcolo - Cavaion Veronese (VR)

Cavaion Veronese, 28 agosto 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**



FEASR



REGIONE DEL VENETO



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

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'immane 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.

Programma WardaGarda – sabato 9 settembre 2023:

dalle 10.00 alle 20.00: Esposizione dei produttori di **olio Garda DOP e altre specialità DOP e IGP** del Veneto (accesso libero)

ore 10.30: Degustazione guidata di **olio Garda DOP** (appuntamento gratuito, su prenotazione)

ore 11.30: Stars Cooking Young Challenge Masterclass con Fabrizio Nonis e lo chef Mattia Manias (appuntamento gratuito, su prenotazione)

dalle 12.30 alle 13.00: Aperitivo (accesso libero)

ore 14.30: Degustazione guidata di **olio Garda DOP** (appuntamento gratuito, su prenotazione)

ore 16.00: Degustazione guidata di **olio Garda DOP** (appuntamento gratuito, su prenotazione)

ore 17.30: Stars Cooking Young Challenge Masterclass con Fabrizio Nonis e lo chef Simone Tricarico (appuntamento gratuito, su prenotazione)

dalle 19.00 alle 20.00 - Aperitivo in musica (accesso libero)

Prenotazioni per Masterclass e degustazioni guidate: <https://www.eventbrite.it/o/olio-garda-dop->



FEASR



REGIONE DEL VENETO



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

[69389911913](https://www.veneto.eu)

Info:

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>

Beneficiario e capofila del progetto aggregato:



Partecipano al progetto aggregato anche:



Iniziativa finanziata dal Programma di sviluppo rurale per il Veneto 2014-2020
Organismo responsabile dell'informazione: **Consorzio tutela Radicchio Rosso di Treviso IGP e Radicchio Variegato di Castelfranco IGP**
Autorità di gestione: Regione del Veneto - Direzione AdG FEASR Bonifica e Irrigazione