

ADN0923 7 ECO 0 DNA ECO NAZ

Olio: al via Wardagarda 2023, il Garda Dop sfida giovani stelle della ristorazione

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 7a edizione di WardaGarda offre un programma articolato che si svilupperà sabato 9 settembre, dalle 10.00 alle 20.00, nella 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 Bekèr' 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.

(segue)

Olio: al via Wardagarda 2023, il Garda Dop sfida giovani stelle della ristorazione (2)

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 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.

(Tri/Adnkronos)

ISSN 2465 - 1222
01-Sep-2023 17:45