

04 SETTEMBRE 2023

WardaGarda 2023: l'evento dedicato all'Olio Garda DOP

La manifestazione sull'olio Garda DOP e il suo territorio di produzione è in programma il 9 e il 10 settembre a Cavaion Veronese: due giorni di degustazioni, masterclass gastronomiche, aperitivi e mercatini

WardaGarda 2023



L'**olio Garda DOP** ha sempre rivestito un ruolo di rilievo nell'**identità culinaria** delle sponde del Lago di Garda e del suo entroterra. Gli uliveti che si stagliano lungo il lago non solo creano un paesaggio suggestivo, ma sono anche una risorsa di grande valore gastronomico.

La **settima edizione di WardaGarda**, promossa dal Consorzio Olio Garda DOP con il sostegno della Regione del Veneto e l'organizzazione della Pro Loco di Cavaion Veronese, si propone di mettere in evidenza le sfaccettature e l'identità dell'olio Garda DOP. L'obiettivo è quello di **esplorare il binomio tra prodotto e territorio**, sottolineando l'importanza della **provenienza e della produzione per definire le caratteristiche sensoriali e gustative dell'olio**.

L'evento, che avrà luogo il **9 e 10 settembre presso Corte Torcolo a Cavaion Veronese**, non si limita a celebrare l'olio Garda DOP attraverso degustazioni organolettiche. Al contrario, offre una panoramica completa del prodotto, partendo da **masterclass** che conducono i partecipanti in un **percorso sensoriale e conoscitivo** fino ad arrivare ad **approfondimenti sulle tecniche di produzione** e sulle **influenze del territorio**.

Oltre alle **degustazioni**, WardaGarda propone **show cooking e masterclass gastronomiche** che mettono in risalto il lato creativo e innovativo dell'olio Garda DOP. Queste sessioni, condotte da chef giovani e affermati, offrono uno sguardo approfondito sulle possibilità di utilizzo dell'olio in cucina, evidenziando come questo elemento possa arricchire e trasformare le preparazioni. Non manca poi l'aspetto culturale di questo evento, che getta luce sulla storia e sul contesto territoriale dell'olio Garda DOP.

Il programma di WardaGarda 2023

La due giorni avrà inizio il **sabato 9 settembre**, con un programma che si estenderà dalle 10:00 alle 20:00. Sarà inaugurato con una esposizione dedicata all'olio Garda DOP e alle produzioni DOP e IGP del Veneto, offrendo un'opportunità unica per esplorare i prodotti tipici di questa regione.

Durante l'intera giornata saranno organizzate degustazioni guidate a cura del Consorzio, con l'obiettivo di far conoscere la storia e le caratteristiche dell'olio gardesano. Queste degustazioni richiederanno prenotazioni e consentiranno ai partecipanti di approfondire la loro conoscenza sull'olio, accompagnati da esperti. Non mancherà nemmeno il momento dell'aperitivo, in cui piccoli abbinamenti gastronomici verranno accompagnati dai vini locali per dimostrare la versatilità dell'olio Garda DOP nell'ambito della gastronomia.

Infine, l'evento darà spazio all'arte culinaria dei giovani e rinomati chef tramite le Masterclass "Stars Cooking Young Challenge", un'esperienza a prenotazione dedicata a chi desidera partecipare. Questo evento innovativo, ideato e guidato da Fabrizio Nonis, noto come "El Bekè", ospiterà due chef under 35 di spicco nel mondo della ristorazione e del fine dining. Questi chef presenteranno le loro creazioni a tema olio Garda DOP, seguendo principi di avanguardia, innovazione, etica e sostenibilità. Gli spettatori avranno l'opportunità non solo di scoprire nuove tendenze nella ristorazione, ma anche di assaporare i piatti preparati durante gli showcooking.

I protagonisti di questa iniziativa saranno Mattia Manias e Simone Tricarico. Mattia Manias è il giovane chef del rinomato ristorante "Al Cjasal" di San Michele al Tagliamento, con un background culinario che annovera esperienze pluri-stellate presso ristoranti di prestigio come Bartolini, Uliassi e Alajmo. Dall'altra parte, Simone Tricarico ha trascorso 10 anni accanto a famosi maestri della cucina come Alain Ducasse, Michel Roux, Pascal Barbot e Seiji Yamamoto. Attualmente ricopre il ruolo di sous chef presso Giancarlo Perbellini, prima a "Casa Perbellini" e attualmente al "Trussardi alla Scala by Giancarlo Perbellini".

La giornata successiva, **domenica 10 settembre**, sarà riservata ai protagonisti chiave del territorio gardesano: Enti, Istituzioni, Autorità e Associazioni saranno invitati dal Consorzio olio Garda DOP a partecipare a un pranzo conviviale, un evento esclusivo su invito. Durante questo incontro, sarà possibile degustare l'olio Garda DOP e gettare le basi per una collaborazione sinergica volta a valorizzare il prodotto simbolo delle rive del lago e del territorio circostante.

Di **Indira Fassioni**