

**Cavaion****Festival dell'olio: torna «WardaGarda»**

• All'evento due celebri chef under 35, aperitivi in musica e mercatini Degustazioni gratuite ma solo su prenotazione

**CAVAION** Avanguardia, innovazione, etica e sostenibilità in cucina con «Stars Cooking Young Challenge», evento firmato da Fabrizio Nonis «El Bekèr» con i due celebri chef under 35: Mattia Manias e Simone Tricarico. Sono i temi al centro della settima edizione di «WardaGarda», il festival di Cavaion dedicato all'olio Garda Dop e al suo entroterra. Il nome prende spunto dal termine longobardo, Warda, da cui deriva il toponimo Garda. Sabato in corte Torcolo l'evento gratuito dedicato all'oro giallo e alla sua zona di produzione propone mercatini con produzioni Dop e Igp del Veneto, degustazioni guidate, aperitivi in musica. Promossa dal Consorzio Olio Garda Dop con il contributo della Regione e l'organizzazione della Pro loco «San Michele», l'edizione 2023 si preannuncia gustosa sotto vari

aspetti grazie a un programma articolato e coinvolgente dalle 10 alle 20. Con le degustazioni guidate, a cura del Consorzio, il pubblico potrà scoprire storia e caratteristiche dell'olio gardesano. Nelle masterclass «Stars Cooking Young Challenge», inoltre, i due rinomati chef presenteranno le loro interpretazioni dell'olio Garda Dop.

Interpretazioni che nasceranno in diretta e finiranno nel piatto durante gli show-cooking e che potranno esse-

re assaggiate. L'accesso alla manifestazione è libero. Degustazioni e masterclass sono gratuite, ma si accede solo su prenotazione dal sito [www.eventibrite.it](http://www.eventibrite.it). Domenica la giornata sarà invece dedicata ai principali attori del territorio gardesano. Al pranzo, solo su invito, saranno ospiti del Consorzio Olio Garda Dop rappresentanti di enti, istituzioni e associazioni: l'obiettivo è gettare le basi di una sinergia per valorizzare l'olio. **C.M.**



Una passata edizione

