

ilcoquinario



WARDAGARDA 2023, CULTURA, PASSIONE E QUALITÀ: L'OLIO GARDA DOP PROMUOVE IL TERRITORIO

settembre 11, 2023 da [francescolazzarini](#)

Raccontare il prodotto simbolo del Garda attraverso il suo territorio. È questo l'impegno che WardaGarda, Festival dell'olio Garda Dop e del suo entroterra, mantiene da ben sette edizioni.

Promossa dal **Consorzio Olio Garda Dop** con il contributo della **Regione Veneto**, il patrocinio gratuito del Comune di Cavaion Veronese e l'organizzazione della **Pro Loco di Cavaion Veronese**, la manifestazione si è svolta il **sabato 9 settembre 2021** presso **Corte Torcolo a Cavaion Veronese (Verona)**.

Un evento che ha richiamato numerosi appassionati e turisti curiosi di scoprire la qualità dell'olio Garda Dop, la sua zona di produzione e l'affascinante paesaggio di queste terre, ricamate dagli uliveti che si affacciano sulle acque del Lago di Garda.

L'obiettivo di WardaGarda è, infatti, la **valorizzazione dell'olio gardesano e del suo territorio** d'elezione, tema che è stato al centro delle **Masterclass "Stars Cooking Young Challenge"**, evento ideato e condotto da **Fabrizio Nonis "El Bekèr"** durante il quale **due noti chef under 35, Mattia Manias e Simone Tricarico**, hanno presentato le loro personali interpretazioni dell'**olio Garda Dop** con creazioni realizzate secondo i principi di **avanguardia, innovazione, etica e sostenibilità**.

ilcoquinario

Oltre 150 le persone presenti ai due incontri che, oltre alla possibilità di scoprire le nuove tendenze nel mondo della ristorazione e le idee avanguardistiche di alcuni dei migliori giovani chef del momento, hanno avuto la possibilità di **degustare i piatti realizzati durante gli showcooking**.

“**Sgombro arrostito, crema di riso nero, latte di mare, salsa di senape all’olio Garda Dop e guacamole di fico**” la proposta firmata da Mattia Manias; Simone Tricarico ha invece presentato “**Vitello crudo, consommé perlato all’olio Garda Dop e soffio al limone**” seguito da “**animella all’olio Garda Dop**”; creazioni innovative che hanno dimostrato come l’olio Garda Dop sia capace di sposare qualsiasi tecnica di cucina e qualsiasi pietanza, esaltandone le caratteristiche senza mai prevalere.

Grande successo anche per le **degustazioni guidate di olio Garda Dop** a cura del consorzio di tutela: nei tre appuntamenti scanditi durante la giornata, hanno preso parte **oltre un centinaio di persone** che hanno potuto comprendere tutte le peculiarità dell’olio Garda Dop e le particolarità che ogni area della denominazione regala a questo prodotto prezioso e profondamente legato al territorio.

«Il legame tra il Lago di Garda e l’olivo è profondo e antico – sottolinea **Simone Padovani, presidente del consorzio olio Garda Dop** – tanto che la sua coltivazione nei secoli ha disegnato le sponde del Lago di Garda. Oggi è grazie ai nostri olivicoltori se possiamo vantare nel nostro territorio la presenza dell’olio Garda Dop, un prodotto di qualità superiore la cui fama va ben oltre i confini nazionali. WardaGarda nasce proprio per promuovere questo prodotto di pregio e l’intera area della nostra denominazione, l’unica che insiste su tre diverse regioni. Ciò che auspichiamo, come Consorzio, è che questo prodotto identitario diventi il simbolo di una collaborazione a più livelli tra Enti, associazioni, consorzi ed ogni altra realtà impegnata nella promozione del nostro territorio».

Una volontà di condivisione che il Consorzio ha rilanciato anche domenica 10 settembre, durante il pranzo conviviale **dedicato ai principali attori del territorio** gardesano: Enti, Istituzioni, Autorità e Associazioni locali. Un appuntamento speciale, presentato dall’**oleologo Luigi Caricato**, 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**, a cui hanno presenziato oltre 50 ospiti in rappresentanza di moltissime realtà operanti nella denominazione.

Pubblicità

«Un riscontro che ci conferma quanto sia importante creare una vera sinergia tra chi lavora per valorizzare questo territorio – conclude il **presidente Padovani** – Solo lavorando insieme, infatti, potremo riuscire a dare il giusto riconoscimento al nostro prezioso patrimonio olivicolo, un volano importante per lo sviluppo di un turismo di qualità sempre maggiore».