

QUINDI, COME SI È CONCLUSA LA SETTIMANA EDIZIONE DI WARDAGARDA?

La manifestazione, promossa dal **Consorzio Olio Garda Dop**, ha richiamato numerosi appassionati e turisti curiosi di scoprire un prodotto di tale pregio. La valorizzazione dell'extra vergine gardesano e del suo territorio è stata al centro delle masterclass guidate da due giovani chef under 35, dove gli abbinamenti con sgombro arrostito e vitello crudo hanno conquistato i palati del pubblico

MAR 12 SETTEMBRE 2023 | [MAGAZINE](#) > [ECONOMIA](#) > [MONDO](#)

Olio Officina

WardaGarda
FESTIVAL DELL'OLIO GARDA DOP NEL SUO ENTROTERRA
9 SETTEMBRE 2023
Corte Torcolo - Cavaion Veronese (VR)

LEGGERO perchè è ricco di proprietà salutistiche e nutrizionali;

FRAGRANTE perchè sa sprigionare diversi aromi fruttati ed erbacei, talvolta anche più intensamente;

IMPREVEDIBILE perchè si abbina anche con gelato, formaggi delicati e dolci;

SINCERO al punto che la sua originalità è garantita;

ORIGINALE perchè è sicuro di sé, delle proprie origini e della propria qualità;

AUTENTICO perchè le sue caratteristiche sono spontanee e naturali;

oliogardadop.it

Fin dalla sua prima edizione, l'obiettivo di WardaGarda è la valorizzazione dell'olio gardesano e del suo territorio d'elezione.

Promossa dal Consorzio Olio Garda Dop, con il contributo della Regione del 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 2023 presso Corte Torcolo a Cavaion Veronese.

«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».

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.

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



Il tema della valorizzazione, poi, è stato perfettamente declinato durante le 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.



[Chef Mattia Manias](#)



[Chef Simone Tricarico](#)

Oltre centocinquanta 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.

Domenica 10 settembre, invece, si è tenuto un pranzo conviviale dedicato ai principali attori del territorio gardesano: Enti, Istituzioni, Autorità e Associazioni locali.



Da sinistra, Luigi Caricato, Sabrina Tramonte, Simone Padovani

oliofficina

CONDIMENTI PER IL PALATO & LA MENTE

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 cinquanta ospiti in rappresentanza di moltissime realtà operanti nella denominazione.

«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».