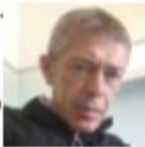


L'olio Garda Dop protagonista del gusto a Cavaion

Claudio Andrizzi
CRITICO
ENOGASTRONOMICO



Il Garda Dop si racconta in diretta dal suo entroterra con una due giorni fitta di degustazioni, abbinamenti ed appuntamenti sotto il segno della cultura dell'extravergine: tutto questo e anche di più nel cartellone di «Warda Garda», manifestazione enogastronomica ancor giovane ma già molto apprezzata, in scena da domani per la sua terza edizione a Cavaion Veronese, sponda orientale del Benaco. Nome curioso, ma con un suo perché: Warda era il termine longobardo da cui deriva l'attuale toponimo del lago più grande d'Italia, la cui origine rimanda alle fortificazioni di avvistamento delle colline che circondano il bacino lacuale. Gli stessi rilievi, per altro, sui quali ormai da secoli ha trovato ampio spazio l'olivo, elemento caratterizzante del paesaggio sia in terra bresciana che trentina oltre che veronese, in un angolo di terra che rappresenta una sorta di avamposto di



Domani e domenica assaggi di extravergine del Benaco

Mediterraneo ai piedi delle Alpi. Organizzato dal Consorzio Garda Dop nella sua sede di Corte Torcolo a Cavaion, l'evento punta fin dal primo anno a diventare un autorevole momento di approfondimento sensoriale per gli appassionati di olio d'oliva d'alta qualità come quello prodotto sulle sponde gardesane. Da qui un ambizioso cartellone che tra showcooking, passeggiate guidate in oliveto, mercatino di prodotti Dop ed Igp e numerose altre suggestioni punta a mettere in rilievo le particolarità del Dop gardesano nelle sue diverse declinazioni regionali. Si parte domani mattina alle 10 con una tavola rotonda

autorità in materia come Luigi Caricato, fondatore di OlioOfficina, sul tema della centralità dei prodotti certificati per la valorizzazione turistica dei territori, ma la partenza vera e propria è prevista a partire dalle 16.30 con l'apertura del mercato, dove per altro saranno presenti numerosi prodotti Dop, Doc e Igp. Numerose le degustazioni guidate in programma, anche di vini: sempre alle 16.30 quella dedicata al Bardolino Doc, alle 17 il laboratorio di assaggi dedicati all'olio, alle 18 masterclass sullo spumante Garda Doc. Dalle 18.30 alle 19.30 aperitivo dedicato alle «espressioni dell'olio Garda Dop in cucina», con

buffet di assaggi gastronomici accompagnati sia da Bardolino Chiaretto che dalle bollicine Garda Doc. Momento quest'ultimo in programma anche domenica, giornata in cui l'apertura è prevista per le 17 con la già citata e suggestiva passeggiata tra gli oliveti da prenotare al numero 340-8258834. Non mancherà il momento del laboratorio dedicato all'olio alle 17.30, mentre in entrambe le serate dalle 19 apriranno gli stand gastronomici con la novità di una pizza di qualità cotta in forno a legna e preparata non solo con l'olio Garda Dop ma anche con altri prodotti Dop e Igp locali. Fra gli ospiti il maestro macellaio Bruno Bassetto che proporrà la sua battuta di carne Sorana veneta tagliata al coltello, oltre al «maestro di dolcezze» Manuel Marzari, che preparerà un dolce anche questo a base di olio Garda Dop. Il programma si completa con mostre d'arte, musica dal vivo e uno spazio dove anche i bambini potranno divertirsi con il gioco dell'olio: un'idea per aprire la festa anche ai futuri consumatori di domani avvicinandoli con modalità ludiche all'attenzione per i prodotti della terra.