

CAVAION. Due giorni per conoscere l'«oro del lago», ma anche i suoi Doc, a Corte Torcolo

«WardaGarda» profuma dell'olio Dop, di vini e specialità

Arte, passeggiate tra gli oliveti mercatino e degustazioni

Torna «WardaGarda», il festival dell'olio Garda Dop organizzato dalla Pro loco San Michele di Cavaion con il contributo della Regione e il patrocinio del Comune. Domani e domenica, in corte Torcolo, apriranno gli stand per le degustazioni di prodotti veronesi e veneti, di qualità certificata, abbinati all'olio extravergine d'oliva gardesano, assaggi di vini dei consorzi Chiaretto di Bardolino Doc e Garda Doc, cene e show cooking dal dolce al salato, mercatino delle prelibatezze enogastronomiche, passeggiate tra gli oliveti.

Ma la novità di questa terza edizione sarà la pizza, preparata con prodotti Dop e Igp e cotta in forno a legna: lo stand, a cura della Pro loco, proporrà abbinamenti anche con vini e birre artigianali (giropizza a 10 euro, per i bambini sotto i 12 anni a 7 euro). Tutti i chioschi apriranno alle 19, il mercatino invece sarà aperto dalle 17. Dalle 18.30 al-

le 19.30, inoltre, appuntamento aperitivo con «Le espressioni del Garda Dop in cucina», buffet di assaggi gastronomici a base di olio Garda Dop, accompagnati dal Chiaretto e dallo Spumante Garda.

«WardaGarda» fa rima anche con arte, grazie alla mostra delle opere di Monica Piona, con musica dal vivo, e divertimento con il «Gioco dell'olio» per i bambini. Il festival prende il suo nome da «Warda», termine longobardo da cui deriva il toponimo Garda e che deve la sua origine alle fortificazioni di avvistamento con funzioni difensive sulle colline che circondano il lago, le stesse su cui da secoli si coltiva l'olivo.

Ci saranno anche ospiti d'eccezione: saranno presenti infatti sia il maestro macellaio Bruno Bassetto e la sua battuta di carne Sorana veneta, tagliata al coltello, che Manuel Marzari, maestro di dolcezze che preparerà un dolce



Olio Dop

con l'olio Garda Dop.

Domani, alle ore 10, a dare il via alla manifestazione per l'olio, aprirà la tavola rotonda, moderata da Luigi Caricato, fondatore di OlioOfficina, su prodotti certificati, sviluppo del territorio e turismo. Alle 12, aperitivo a cura dell'Associazione maîtres italiani ristoranti ed alberghi e

Abi Professional Associazione barmen Italia. Nel pomeriggio, mercatino di prodotti Dop e Igp e degustazione di Chiaretto guidata da Ais Veneto. Alle 17, laboratorio di assaggi d'olio, a cura del Consorzio tutela Olio Garda Dop, e alle 18 degustazione di Spumante Garda, sempre con Ais Veneto.

Domenica 9 s'inizierà alle 17 con l'apertura del mercatino. Dalle 17 alle 18, passeggiata tra gli oliveti a cura del gruppo Ctg El Preon con partenza e rientro a corte Torcolo (prenotazioni al 340.8258834). Alle 17.30 ancora degustazioni di olio curate dal Consorzio, che quest'anno per far conoscere al grande pubblico il valore e le caratteristiche dell'«oro del Garda» ha chiamato a raccolta tanti prodotti Dop, Doc e Igp del Veneto simbolo del lavoro di tutela dei produttori e garanzia per il consumatore di alta qualità e rispetto del territorio, tra cui l'Aglio bianco polesano, la Casatella trevigiana, il Monte veronese, il radicchio rosso di Treviso e il riso vialone nano veronese. • **CM**