

L'ARENA
Sabato 8 Settembre 2018

TAVOLA ROTONDA

Dop, Doc e Igp: la qualità per ambiente e consumatori

I prodotti certificati veneti volano per il turismo e garanzia di qualità per consumatore e ambiente. Di questo si parla oggi a Cavaion in corte Torcolo, all'incontro «L'unione fa la forza: tutelare ambiente e turismo attraverso i prodotti certificati del Veneto». Inizia alle 10 ed è promossa per la terza edizione di «WardaGarda», il festival dell'olio Garda Dop nel suo entroterra che chiama a raccolta i prodotti Dop, Doc e Igp regionali per raccontare il lavoro di tutela a garanzia di alta qualità e rispetto del territorio.

Modera il dibattito Luigi Caricato, direttore di OlioOfficina Magazine. Il confronto sarà tra i rappresentanti di 8 consorzi e dell'Associazione Italiana Sommelier (Ais) Veneto: Laura Turri del Consorzio Olio Garda Dop, Massimo Tovo del Consorzio di Tutela dell'Aglio Bianco Polesano Dop, Franco Cristoforetti del Consorzio Tutela Vino Bardolino Doc, Lorenzo Brugnara del Consorzio per la tutela del Formaggio Casatella Trevigiana Dop, Luciano Piona del Consorzio Garda Doc, Alfonso Albi del Consorzio per la tutela del Formaggio Monte Veronese Dop, Paolo Manzan del Consorzio Tutela Radicchio Rosso Igp e Radicchio Variegato di Castelfranco Igp, Filippo Sussi del Consorzio di Tutela della Igp Riso Nano Vialone Veronese e Marco Aldegheri, Ais Veneto. • CM.