

**TERRITORI PROTAGONISTI****Garda e Liguria
fra dolci e note
sulle taggiasche**

Due territori fortemente identitari nella geografia dell'olio extravergine di qualità. E due appuntamenti che li metteranno in evidenza nella giornata di domani. Alle 11, in Sala Chagall, "Un lago di dolcezza. L'olio Garda Dop nel dessert", con assaggi guidati e commentati a cura di Laura Turri, presidente del Consorzio di Tutela Olio del Garda DOP e di MariaViola Bonafini che lavora nello stesso ente ma anche con la presenza di Manuel Marzari, chef pasticciere che firma delizie proposte in prestigiose location italiane e internazionali: da Milano (Peck) a Sydney, dal Lefay Resort di Gargnano all'Alpe Siusi in Alto Adige. Nel pomeriggio, alle 16, stessa sala, "L'olio musicale: tutte le espressioni intorno alle Taggiasche", sessione guidata di assaggio a partire dall'olio ricavato dalla spremitura delle famose olive. A condurre, Cristina e Serena Mela del Frantoio Sant'Agata di Oneglia.

