

WARDAGARDA 2021: ALLA SCOPERTA DELL'OLIO GARDESANO E DEL SUO SUGGESTIVO TERRITORIO

Scritto da [Redazione](#) on 09/08/2021. Postato in [Appuntamenti](#), [Food&Drink](#), [Weekend](#)



SABATO 4 E DOMENICA 5 SETTEMBRE 2021 TORNA LA 5[^] EDIZIONE DEL FESTIVAL DEDICATO ALL'OLIO GARDA DOP E ALLE PRODUZIONI DOP E IGP DEL VENETO TRA MUSICA, DEGUSTAZIONI E MOSTRA-MERCATO DEI SAPORI DI QUALITÀ.

Vivere l'affascinante paesaggio tra gli uliveti del lago di Garda

Il Lago di Garda e i suoi protagonisti: i sapori e i profumi di prodotti locali di qualità in un'allegria atmosfera di festa. Va così in scena **WardaGarda**, il festival dell'olio Garda Dop e del suo entroterra, in programma **sabato 4 e domenica 5 settembre 2021** presso **Corte Torcolo a Cavaion Veronese (VR)**.

Promossa dal **Consorzio Olio Garda DOP** con il contributo della **Regione del Veneto** e l'organizzazione della **Pro Loco di Cavaion Veronese**, la manifestazione – giunta oramai alla quinta edizione – è dedicata a chi vuole scoprire tutte le 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.



Viaggio alla scoperta della qualità

L'obiettivo di WardaGarda è, infatti, la valorizzazione dell'olio gardesano e del suo territorio d'elezione, tema che sarà al centro dell'incontro di sabato 4 settembre alle ore 16.00 dal titolo *"Pizza, pane e... olio Garda DOP. Viaggio alla scoperta della qualità"*. Ad animare la chiacchierata intervengono: "Tinto" Nicola Prudente, conduttore della trasmissione tv "Mica pizza e fichi" su La 7 e di "Decanter" in onda su Rai radio 2; Renato Bosco, Pizzaricercatore e titolare di Saporè, Luigi Zandonà, presidente Associazione Panificatori di Verona e Gianluca Fonsato, panificatore ed esperto di arte bianca. A condurre la chiacchierata sarà l'oleologo e direttore della rivista OlioOfficina, Luigi Caricato.

Ma WardaGarda sarà, come di consueto, l'occasione per scoprire anche i veri prodotti tipici della regione grazie alla mostra-mercato dedicata alle produzioni DOP e IGP del Veneto, come il Radicchio di Chioggia IGP, l'Insalata di Lusia IGP, l'Asparago di Badoere IGP e l'Aglio Bianco Polesano DOP, solo per citarne alcune.

Degustazioni guidate, eccellenze enologiche e grande musica dal vivo

L'olio Garda Dop, oltre ad accompagnare tutti gli assaggi dei prodotti DOP e IGP, sarà anche protagonista di alcune degustazioni guidate che permetteranno agli ospiti di conoscere storia, caratteristiche e peculiarità di questo pregiato prodotto, oltre che impreziosire la Focaccia all'olio Garda DOP sfornata durante la manifestazione dai panificatori locali.

Non mancheranno neppure le eccellenze enologiche locali, grazie alla presenza del Consorzio Garda Doc che, oltre ad allietare l'ora dell'aperitivo, proporrà una masterclass dedicata ai vini della denominazione.

Infine, a completare il programma di WardaGarda, come in ogni vera festa ci sarà la musica dal vivo con il festival O-live Jazz, che proporrà alcuni concerti con grandi nomi della musica italiana.

Per altre informazioni: <https://wardagarda.it>