

Eventi di vino tra cene (anche di beneficenza), degustazioni in piazza e mostre d'arte in cantina. E l'olio del Garda...

12 agosto 2021



Mostre d'arte in cantina, cene di ferragosto e di beneficenza, tanto vino (piemontese e piacentino) in piazza e olio (del Garda) in questa seconda parte d'agosto



WARDAGARDA 2021, L'OLIO GARDA DOP VI INVITA A SCOPRIRE UN TERRITORIO MAGNIFICO - Torna la 5^a 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. **WardaGarda**, il festival dell'olio Garda Dop e del suo entroterra, è in programma *sabato 4 e domenica 5 settembre presso Corte Torcolo a Cavaion Veronese (VR)*.

OGGI

Promossa dal Consorzio Olio Garda DOP con il contributo della Regione del Veneto e l'organizzazione della Pro Loco di Cavaion Veronese, la manifestazione 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.

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".

Ma WardaGarda sarà 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.

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.

Per altre informazioni: wardagarda.it

