

# oliofficina

CONDIMENTI PER IL PALATO & LA MENTE

## STA ARRIVANDO. LA GRANDE ATTESA PER WARDAGARDA 2021

Inizia il conto alla rovescia. L'appuntamento è per sabato 4 e domenica 5 settembre. A Cavaion Veronese, per la quinta edizione del festival dedicato all'olio Dop Garda. Scoprire un luogo nella sua complessità attraverso un prodotto figlio della terra, l'olio extra vergine di oliva

LUN 23 AGOSTO 2021



La scoperta del territorio attraverso i frutti della terra. È questa la promessa di **WardaGarda**, il festival dedicato all'olio Garda Dop e al suo entroterra. La quinta edizione si svolge in presenza dopo l'interruzione dello scorso anno per via dell'emergenza sanitaria. Teatro della scena la Corte Torcolo di Cavaion Veronese. Due giorni: sabato 4 e domenica 5 settembre.

Promossa dal **Consorzio Olio Dop Garda** con il contributo della **Regione del Veneto** e l'organizzazione della **Pro Loco di Cavaion Veronese**, WardaGarda nasce per valorizzare il prodotto simbolo delle sponde del lago, l'olio ricavato dalle olive, insieme al suo territorio d'elezione, il tutto in un itinerario scandito da profumi, sapori e antichi saperi, sempre seguendo il verde filo conduttore tracciato dall'olio Dop Garda, quello con "nome e cognome", come ama definirlo la presidente del consorzio di tutela Laura Turri. Con nome e cognome perché dall'origine tracciata e dalla qualità certa, rispondente a quanto previsto dal disciplinare di produzione.

Partecipare alla manifestazione è come compiere un viaggio alla scoperta di tutte le qualità e peculiarità dell'olio Dop Garda. L'evento è la giusta occasione anche per incontrare i produttori, e non solo il territorio. Si tratta di due giorni che si sviluppano a partire da un ricco programma che quest'anno ospiterà anche il mondo dei lievitati, in occasione dell'incontro in programma sabato 4

# oliofficina

CONDIMENTI PER IL PALATO & LA MENTE

settembre alle ore 16, dal titolo “Pizza, pane e... olio Garda Dop. Viaggio alla scoperta della qualità”.

Un appuntamento aperto a tutti (su prenotazione) che prende spunto dalla riscoperta delle “mani in pasta”, fatta da tanti italiani durante il lockdown.

Ad animare le conversazioni saranno “**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; **Paolo Deganello**, dell’Associazione Panificatori di Verona e **Gianluca Fonsato**, panificatore ed esperto di arte bianca. A condurre il talk l’oleologo e direttore della rivista *Olio Officina*, **Luigi Caricato**.

Pizza, pane e... olio, già, ma non se ne parlerà solamente: grazie ai fornai **Nicola Zambiasi**, **Paolo Deganello** e **Fabio Bodini** gli ospiti dell’evento potranno **degustare** la **focaccia all’olio Dop Garda** sfornata durante la manifestazione dai panificatori locali, accompagnandola ai veri prodotti tipici della regione presenti alla **mostra-mercato** dedicata alle produzioni Dop e Igp del Veneto, tra cui il **Radicchio di Chioggia Igp**, l’**Insalata di Lusina Igp**, l’**Asparago di Badoere Igp** e l’**Aglio Bianco Polesano Dop**, solo per citarne alcune.

L’**olio Dop Garda**, 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.

Spazio anche alle eccellenze enologiche locali, con la 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 **O-live Fest**, che proporrà alcuni concerti di grandi nomi della musica italiana: **sabato 4 settembre alle ore 21:15** l’appuntamento sarà con “**Concerto versatile**” e la splendida voce di **Antonella Ruggiero**. **Domenica 5 settembre, alle 21.15**, sarà di scena la **musica sol e jazz** degli **Stereonoon**. (info: [www.olivejazzfest.com](http://www.olivejazzfest.com) )

Un festival, WardaGarda, che sorprende ed affascina, perché **raccontare l’olio Garda DOP significa raccontare il suo territorio**: l’olio nasce, infatti, da gesti antichi e racchiude in sé cultura e tradizioni così come i profumi delle terre in cui cresce.

Un legame forte che si è voluto evidenziare fin dalla scelta del nome: Warda è il termine longobardo da cui deriva il toponimo Garda, evoluzione della voce germanica che significa “guardia” e deve la sua origine alle fortificazioni difensive poste sulle colline che circondano illago, gli stessi rilievi su cui, da secoli, qui si coltiva l’olivo.

**Per tutte le informazioni:** <https://wardagarda.it>

**Attenzione:** per alcune attività sarà necessario esibire il green pass

**In apertura, foto del Consorzio Dop Garda**