

WARDAGARDA 2021 TRA PIZZA, PANE E... OLIO GARDA DOP, ALLA SCOPERTA DELLA QUALITÀ

Torna la 5^a edizione del festival dedicato all'olio Garda DOP

by [Redazione](#) - [24 Agosto 2021](#) in [Enogastronomia](#)



Sabato 4 e domenica 5 settembre 2021. Scoprire un luogo nella sua complessità attraverso un prodotto figlio della terra.

È questa la promessa di WardaGarda, festival dell'olio Garda DOP e del suo entroterra la cui 5^a edizione si svolgerà 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 nasce per valorizzare il prodotto simbolo delle sponde del lago insieme al suo territorio d'elezione, in un itinerario scandito da profumi, sapori e antichi saperi, seguendo il verde filo conduttore dell'olio Garda DOP.

Un viaggio dedicato a chi vuole scoprire tutte le qualità dell'olio Garda DOP che quest'anno ospiterà anche il mondo dei lievitati, in occasione dell'incontro, in programma sabato 4 settembre alle ore 16.00, 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 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; Paolo Deganello, dell'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 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 Garda DOP 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 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.

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 Stereoonoon. (info: 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 il lago, gli stessi rilievi su cui, da secoli, qui si coltiva l'olivo.

Per tutte le informazioni: <https://wardagarda.it> – NB: Per alcune attività sarà necessario esibire il green pass