

# Warda Garda: olio DOP protagonista

Scritto da [Fabiana Romanutti](#) il 26 Agosto 2021



**WardaGarda, festival dell'olio Garda DOP e del suo entroterra giunto alla quinta edizione, si svolgerà sabato 4 e domenica 5 settembre 2021 in Corte Torcolo a Cavaion Veronese (VR). Un appuntamento dedicato a chi vuole scoprire tutte le qualità dell'olio Garda DOP che quest'anno ospiterà anche il mondo dei lievitati.**

**In programma infatti sabato 4 settembre alle 16.00 "Pizza, pane e... olio Garda DOP. Viaggio alla scoperta della qualità". Interverranno: "Tinto" Nicola Prudente, conduttore della trasmissione tv "Mica pizza e fichi" su La 7 e di "Decanter" 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](#).**



La mostra-mercato è 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.

Nota: 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.

NB: Per alcune attività sarà necessario esibire il green pass