



## WardaGarda, nel piatto tutti i sapori, i colori e i profumi del territorio

CAVAION VERONESE - Nella 5<sup>a</sup> edizione del festival dedicato all'oro verde del Garda, i ristoranti di Cavaion Veronese proporranno nuove interpretazioni gastronomiche per degustare l'olio Garda DOP. Appuntamento sabato 4 e domenica 5 settembre.

By GardaPost Last updated Ago 28, 2021

Rendere protagonista il territorio, la sua cultura e le sue produzioni di qualità DOP e IGP.

Questo l'obiettivo dichiarato di [WardaGarda](#), festival dell'olio Garda DOP e del suo entroterra, la cui 5<sup>a</sup> 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 che condurrà gli ospiti attraverso gusti e aromi tutti da scoprire, grazie alla **collaborazione dei ristoranti di Cavaion Veronese**. Durante la manifestazione, infatti, l'olio Garda DOP sarà protagonista in tavola grazie a nuove interpretazioni ed abbinamenti proposti dai ristoratori del territorio.

Ogni locale aderente all'iniziativa (elenco completo su [www.wardagarda.it](http://www.wardagarda.it)) inserirà in menu il proprio "Piatto WardaGarda", dando vita ad un percorso sensoriale che valorizzerà tutte le caratteristiche del prodotto simbolo di queste terre.



Una collaborazione che si inserisce in un programma ricco di eventi ed appuntamenti: si comincerà sabato 4 settembre alle 15.30 con l'apertura della 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.

Ma l'olio **Garda DOP**, oltre ad accompagnare tutti gli **assaggi dei prodotti DOP e IGP**, sarà anche protagonista di alcune **degustazioni guidate** (su prenotazione) 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 (su prenotazione).

Ci sarà spazio anche per il mondo dei lievitati, grazie all'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 intervverranno: **“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 di lievitati non si 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.

Infine, a completare il programma di WardaGarda, come in ogni festa che si rispetti, ci sarà la **musica dal vivo con O-live Fest**, organizzato dalla Pro Loco, 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 soul 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 evidenzia 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

