



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.

Sabato 4 e domenica 5 settembre 2021



Il Lago di Garda in un fine settimana d'estate, i sapori e i profumi di prodotti locali di qualità e un'allegria atmosfera di festa...

Sono questi i perfetti ingredienti che daranno vita a **WardaGarda**, il festival dell'olio Garda Dop e del suo entroterra, in programma **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 - giunta oramai alla quinta edizione - 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"**. 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, **Luigi Zandonà**, presidente 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 WardaGarda sarà, come di consueto, 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'**Aaglio 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.

Infine, a completare il programma di WardaGarda, come in ogni vera festa ci sarà la **musica dal vivo** con il **festival O-live Jazz**, che proporrà alcuni concerti con grandi nomi della musica italiana.