

**CAVAION** La festa si svolgerà sabato e domenica a Corte Torcolo

## Anche Antonella Ruggiero al festival dell'olio «Warda»

L'iniziativa propone un viaggio tra i sapori locali con degustazioni abbinati ai vini del Garda

●● L'olio extravergine d'oliva del lago di Garda al centro del palcoscenico, ambasciatore della sua terra d'origine e simbolo dei suoi valori tanto culinari quanto culturali.

Torna a Cavaion dopo un anno di pausa WardaGarda, il festival dell'olio Garda Dop e del suo entroterra che prende il nome dal toponimo longobardo Warda per indicare il Garda. La quinta edizione si svolgerà sabato 4 e domenica 5 settembre a Corte Torcolo, promossa dal Consorzio olio Garda dop con il contributo della Regione e l'organizzazione della pro loco San Michele di Cavaion.

La manifestazione nasce per valorizzare il prodotto simbolo delle sponde del lago insieme al suo territorio d'elezione, proponendo un viaggio tra sapori e saperi fatto di degustazioni guidate o libere, incontri a tu per tu con esperti, abbinamenti con i vini locali proposti dal Consorzio Garda Doc, mercantino di pro-

dotti tipici. L'edizione 2021 di WardaGarda, inoltre, ospiterà il mondo della panificazione dalla pizza a tutti i lievitati. Sabato 4 settembre, alle 16, la tavola rotonda «Pizza, pane e... olio Garda Dop. Viaggio alla scoperta della qualità», aperta a tutti su prenotazione e con Green pass, prende spunto dalla riscoperta delle «mani in pasta» fatta da tanti italiani durante il lockdown.

**Ad animare** la chiacchierata, condotta dall'oleologo e direttore della rivista OlioOfficina Luigi Caricato, ci saranno: «Tinto» Nicola Prudente, conduttore della trasmissione tv «Mica pizza e fichi» su La7 e di «Decanter» su Rai Radio 2; Renato Bosco, «pizza ricercatore» e titolare di Saporè; Paolo Deganello dell'Associazione panificatori di Verona; Gianluca Fonsato, panificatore ed esperto di arte bianca.

Non saranno solo parole, però. Grazie ai fornai Nicola Zambiasi, Paolo Deganello e Fabio Bodini gli ospiti dell'evento degusteranno la focaccia all'olio gardesano preparata e sfornata durante la mani-

festazione, accompagnandola ai prodotti della mostra mercato dedicata alle produzioni Dop e Igp del Veneto, tra cui il radicchio di Chioggia e l'aglio bianco polesano.

Sabato 4 settembre il festival prende il via alle 15.30, con l'apertura in Corte Torcolo degli stand con olio e prodotti tipici veneti. Alle 17 degustazione guidata di olio, alle 18 masterclass sui vini del Garda e alle 18.30 aperitivo a base di focaccia all'olio. Domenica 5 settembre il mercato apre alle 16, poi si susseguono degustazioni e aperitivi. Alle 18, il Comune di Cavaion premierà le cantine vincitrici dei concorsi enologici Trofeo «San Michele» vino Bardolino Chiaretto spumante doc e Trofeo «Corte Torcolo» vino Bardolino classico doc. Sul fronte musicale, l'abbinato O-live Fest proporrà alle 21.15 grandi nomi della musica italiana: sabato 4 settembre l'appuntamento sarà con l'inconfondibile voce di Antonella Ruggiero, domenica 5 settembre con la musica degli Stereonoon. Programma, informazioni e prenotazioni sul sito [www.wardagarda.it](http://www.wardagarda.it)

● C.M.

