

Redazione 28 AGOSTO 2022

WardaGarda 2022: in arrivo il festival dedicato all'olio Garda DOP

In programma venerdì 2 e sabato 3 settembre l'appuntamento dedicato all'oro giallo benacense, organizzato a Cavaion Veronese



Torna l'appuntamento dedicato all'**olio Garda DOP**, alla sua zona di produzione e agli uliveti che si affacciano sulle acque del Lago di Garda, in programma **venerdì 2 e sabato 3 settembre nella splendida cornice di Corte Torcolo a Cavaion Veronese**.

Tutto questo è **WardaGarda**, la manifestazione per chi vuole scoprire tutte le qualità dell'olio Garda DOP: giunto quest'anno alla sua sesta edizione, l'evento è **promosso dal Consorzio olio Garda DOP con il contributo della Regione del Veneto e con l'organizzazione della Pro Loco di Cavaion Veronese**.

Un omaggio ad un prodotto che ha nella qualità il suo biglietto da visita e a tutti gli olivicoltori che si impegnano "maniacoalmente" nella cura degli uliveti che impreziosiscono le sponde del Lago di Garda, con l'obiettivo di valorizzare il prodotto simbolo del Benàco 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.



Il programma della manifestazione

WardaGarda prenderà il via venerdì 2 settembre alle ore 21:00 con il concerto del TANGOX3 QUARTET dal titolo “Barrio de Tango”. Ad accompagnare la serata in musica, deliziando non solo le orecchie ma anche i palati del pubblico, ci sarà la Focaccia all’Olio Garda DOP prodotta dai panificatori locali sulla base della ricetta tradizionale.

Sabato 3 settembre si entrerà nel vivo della manifestazione: **alle ore 10.00 nella sala Civica di Corte Torcolo**, sarà il famoso oleogo e giornalista Luigi Caricato a guidare la **degustazione riservata ai Sindaci dei Comuni inseriti nell’area di produzione dell’olio Garda D.O.P.** Un appuntamento speciale nato con l’intento di dare il giusto riconoscimento agli olivicoltori del Garda, duramente provati dalle campagne di raccolta degli ultimi anni.

WardaGarda proseguirà poi **nel pomeriggio di sabato 3 settembre, alle ore 17:30, con la degustazione guidata aperta al pubblico.** Ad accompagnare la degustazione non mancheranno alcuni piccoli abbinamenti gastronomici, che dimostreranno tutta la versatilità dell’olio Garda DOP. (Prenotazione obbligatoria: <https://wardagarda.it/modulo-di-contatto/>)

Infine, spazio anche alle **produzioni enologiche locali, con l’aperitivo al tramonto che concluderà la 6^a edizione di WardaGarda**, un festival che - anche se in forma ridotta - saprà sorprendere ed affascinare, perché raccontare l’olio Garda DOP significa raccontare il suo territorio.