

MONDO

LA GRANDE ATTESA PER L'EDIZIONE 2022 DEL FESTIVAL WARDAGARDA

Torna l'appuntamento con l'olio Dop Garda il prossimo 3 e 4 settembre. La manifestazione dedicata a chi vuole scoprire tutte le qualità di una produzione olearia d'eccellenza e unica giunge quest'anno alla sua sesta edizione. È una iniziativa che valorizza l'entroterra di un luogo altamente vocato al turismo ed è promossa dal **Consorzio di tutela** con il contributo della Regione Veneto e l'organizzazione della Pro Loco di Cavaion Veronese

GIO 11 AGOSTO 2022 | [MAGAZINE](#) > [ECONOMIA](#) > [MONDO](#)

Olio Officina



Il Covid non ha consentito di poter assistere all'edizione 2020, ed è stato un vero peccato, ma l'iniziativa **WardaGarda – Il festival dell'olio Garda Dop nel suo entroterra** ha sempre guardato avanti, e dopo la passata edizione, con le mascherine nelle sale interne, questa volta finalmente in maniera più libera, seppure adottando tutte le precauzioni del caso. Nella foto di apertura si noterà il cuore. Già, perché dietro a ogni goccia d'olio c'è tanto impegno, tanta professionalità e passione. "Ci mettiamo il cuore in ogni bottiglia, per questo è così buono", sostengono dal Consorzio di tutela in un loro post sui social, invitando a partecipare a WardaGarda per scoprire tutte le sfumature dell'olio proprio grazie alla degustazione guidata condotta dagli stessi assaggiatori professionali del Consorzio.

L'**olio Dop Garda** merita questo momento di celebrazione. Il programma, rispetto agli anni passati, è in versione ridotta, perché l'olivagione 2021-2022 non è stata molto generosa nelle quantità di olio prodotto.

Tutti gli appuntamenti si terranno a Corte Torcolo, in via Vittorio Veneto 1, a Cavaion Veronese. Si possono richiedere informazioni telefonando al numero 045.7235864. Venerdì 3 settembre alle ore 21 c'è il **concerto di Tangox3 Quartet (Barrio de Tango e Focaccia all'Olio Garda Dop)**. Si può prenotare scrivendo a manifestazioni@comunecavaion.it.

FEASR
FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

REGIONE DEL VENETO
PSR VENETO 2014-2020

WardaGarda
FESTIVAL DELL'OLIO GARDA DOP NEL SUO ENTROTERRA

Degustazione guidata

sabato 3 settembre, ore 17:30

CORTE TORCOLO,
Cavaion Veronese (VR)

Capofila del Progetto aggregato:



Partecipano al Progetto aggregato:



Iniziativa finanziata dal Programma di sviluppo rurale per il Veneto 2014-2020
Organismo responsabile dell'informazione: Consorzio Tutela Radicchio Rosso di Treviso IGP e Radicchio Variegato di Castelfranco IGP
Autorità di gestione: Regione del Veneto - Direzione AdG FEASR Bonifica e Irrigazione

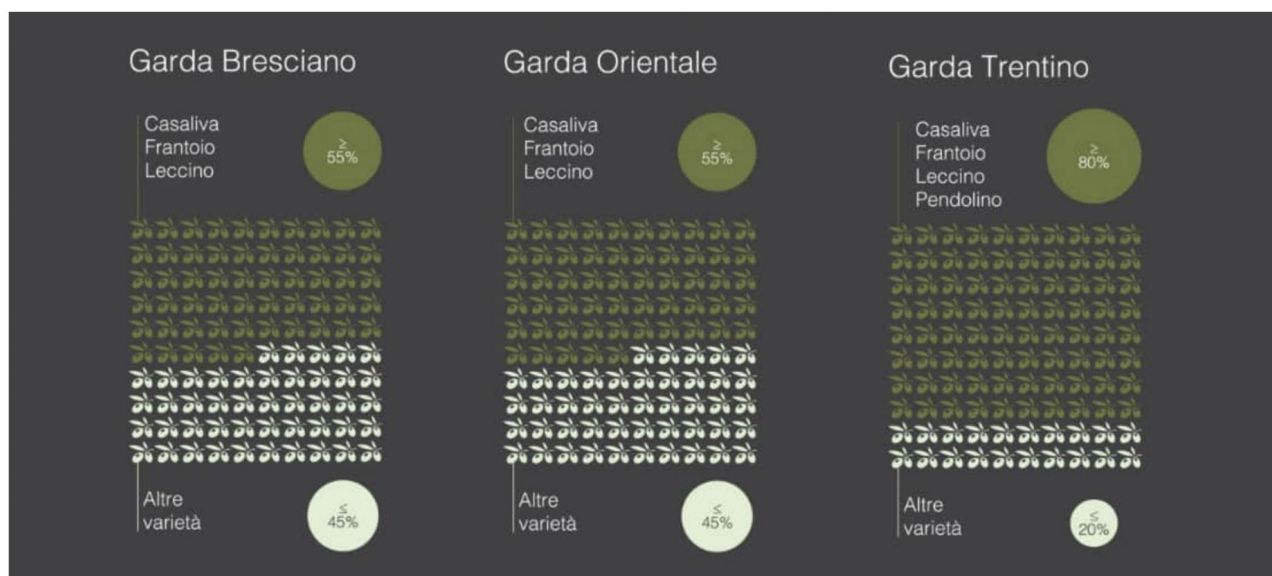
Sabato 4 settembre, per la **degustazione guidata con abbinamenti gastronomici** è necessario prenotare scrivendo a info@oliogardadop.it.



L'olio extra vergine di oliva Dop Garda è tra i più quotati oli al mondo ed è celebre per la sua finezza ed eleganza. Si distingue per il sapore gentile e delicato e all'assaggio si riconosce subito per l'armonia delle note sensoriali, oltre che per gli aromi leggeri e sempre in perfetto equilibrio, con profumi di erba fresca ed erbe aromatiche, sentori di carciofo e mandorla.

Le olive dalle quali è ottenuto devono essere quelle raccolte nei campi destinati alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a Denominazione di origine protetta Garda e pertanto registrati per essere certificati Dop. Le produzioni rientrano nelle province di Brescia, Verona, Mantova e Trento.

È l'olio più omnicomprensivo d'Italia, abbracciando tre regioni.



Al consumo l'olio Dop Garda deve presentare le seguenti caratteristiche: il **colore** dal verde al giallo più o meno intensi; l'**odore** dalle intensità fruttate medie o leggere; e al **sapore** si colgono note dolci al primo impatto, oltre a una sensazione reto-olfattiva tipicamente mandorlata. Le cultivar più diffuse da cui si ricava l'olio Dop Garda sono quelle ricavate perlopiù dagli olivi Casaliva, Frantoio e Leccino.

Come si nota dallo schema, sono tre le menzioni geografiche aggiuntive: Bresciano, Orientale (per gli oli della provincia di Verona e Mantova) e Trentino. Per quanti vogliono approfondire il disciplinare di produzione possono benissimo cliccare **QUI**.

COME RICONOSCERE OLIO GARDA DOP!



Il Consorzio di Tutela è una organizzazione molto importante e decisiva per il successo del prodotto. Sorto con la partecipazione dei produttori e degli operatori della filiera di tre regioni (Lombardia, Trentino-Alto Adige e Veneto) e di quattro province (Brescia, Mantova, Trento e Verona) si impegna ad attuare un adeguato programma di controlli volti a garantire che l'origine dell'olio extra vergine di oliva Dop Garda sia effettivamente tale, a beneficio dei consumatori e dei

oliofficina

CONDIMENTI PER IL PALATO & LA MENTE

fruttori professionali, come pure a garanzia dei produttori che in tal modo sono tutelati rispetto a chi ricorre a un improprio utilizzo del nome, tanto ambito, del Garda.

Il Consorzio di tutela ha ottenuto il riconoscimento dal Ministero per le Politiche Agricole e Forestali con il D.M. n. 61983 del 18 **marzo 2004**, ed è a tutti gli effetti un attestato che gratifica quanti si sono impegnati nel progetto di **perseguire la qualità di un olio** tanto legato alla tradizione quanto alla cultura.

Cultura della qualità significa estendere un progetto al di là della spremitura e dell'imbottigliamento, significa **conoscere e preservare l'ambiente, tramandare un sistema di produzione** che garantisca al consumatore finale, attraverso controlli rigorosi e certificati, di acquistare il vero olio Dop Garda.

Oltre ai compiti assegnatigli dal riconoscimento ministeriale, il consorzio assiste i propri soci olivicoltori frantoiani e imbottiglieri fornendo formazione e assistenza tecnica, recuperando e incentivando l'olivicoltura nella convinzione che questa forma secolare di coltivazione sia necessaria per mantenere la **biodiversità** del territorio gardesano.

La foto di apertura, e quella interna, sono gentilmente fornite dal Consorzio dell'olio Dop Garda

