

MANCANO POCCHI GIORNI ALLA SESTA EDIZIONE DI WARDAGARDA

Corte Torcolo a Cavaion Veronese è pronta a ospitare, il 2 e il 3 settembre, la manifestazione dedicata all'olio Garda Dop, uno dei prodotti chiave del territorio. Il programma è dettato da un ricco itinerario che vede anche la partecipazione del direttore di Olio Officina, **Luigi Caricato**, impegnato in un appuntamento speciale volto a dare il giusto riconoscimento agli olivicoltori

IL 29 AGOSTO 2022 | [MAGAZINE](#) > [ECONOMIA](#) > [MONDO](#)

Olio Officina



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.

L'evento è un omaggio a un prodotto che porta con sé l'impegno di tutti gli olivicoltori che, con cura e costanza, impreziosiscono le sponde del Lago di Garda. Questo è il messaggio che vuole

trasmettere WardaGarda attraverso un viaggio pensato per far scoprire tutte le qualità dell'olio Garda Dop.

La sesta edizione sarà ospitata nella suggestiva cornice di Corte Torcolo a Cavaion Veronese e prenderà il via venerdì 2 settembre alle ore 21:00 con il concerto del Tangox3 Quartet dal titolo "Barrio de Tango".

La serata sarà accompagnata dalla focaccia all'olio Garda Dop, prodotta dai panificatori locali sulla base della ricetta tradizionale. Per prenotare è possibile cliccare [QUI](#).

Il giorno successivo, sabato 3 settembre, la giornata avrà inizio alle ore 10 presso la sala Civica di Corte Torcolo e sarà **Luigi Caricato**, direttore di Olio Officina, famoso oleologo e giornalista a guidare la degustazione riservata ai Sindaci dei comuni inseriti nell'area di produzione dell'olio Garda Dop.

Questo speciale appuntamento vuole restituire il giusto riconoscimento agli olivicoltori del Garda che, nonostante le difficoltà incontrate nelle campagne di raccolta in questi ultimi anni, hanno saputo reagire e rispondere alle tante criticità.

Nel 2019 per le edizioni di Olio Officina è stato pubblicato l'[almanacco](#) interamente dedicato alle produzioni olearie del Garda e al territorio in cui si coltivano gli olivi. L'almanacco racconta di un luogo dei sapori e delle tradizioni che lo caratterizzano, dei volti delle persone che credono in questo settore e vogliono valorizzarlo al meglio. Il volume è un modo diverso per avvicinarsi a questo mondo in modo più dettagliato, scoprendone i tanti aspetti ancora sconosciuti.

Nel pomeriggio di sabato, alle ore 17.30, si terrà la degustazione guidata aperta a tutti gli interessati. Verranno serviti alcuni abbinamenti gastronomici per dimostrare tutta la versatilità dell'olio Garda Dop. Per questa occasione, la prenotazione è [obbligatoria](#).

Anche le produzioni enologiche locali avranno un proprio spazio, con l'aperitivo al tramonto che concluderà la sesta 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.

Un legame forte che si è voluto evidenziare 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.

«È solo grazie all'impegno quotidiano dei nostri olivicoltori se sul Garda nasce uno dei prodotti più conosciuti ed apprezzati in Italia e all'estero – commenta il Presidente del Consorzio, **Simone Padovani** – Un lavoro che contribuisce a mantenere, tutelare e valorizzare quei paesaggi che rendono celebre il nostro territorio in tutto il mondo. Per questo abbiamo voluto dare vita ad una degustazione riservata alle Istituzioni di questi territori che condividono con noi del Consorzio la ferma volontà di promuovere e sostenere gli olivicoltori del Garda e il nostro prezioso patrimonio olivicolo».

Si ringrazia per la foto in apertura il Consorzio dell'olio Dop Garda