

WardaGarda: l'extravergine d'oliva più a nord d'Europa in festa a Cavaion Veronese (Vr)

Di [Agricoltura.it](https://www.agricultura.it) - 1 settembre 2022



CAVAION VERONESE (VR) – 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 oliveti che impreziosiscono le sponde del Lago di Garda. È questo il messaggio di WardaGarda, il festival dell’olio Garda DOP e del suo entroterra, la cui 6^a edizione si svolgerà venerdì 2 e sabato 3 settembre 2022 nella splendida cornice di 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 WardaGarda 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. Un viaggio dedicato a chi vuole scoprire tutte le qualità dell’olio Garda DOP e che

anche quest'anno, seppur in forma ridotta, non mancherà l'appuntamento con i tanti appassionati di questo prezioso prodotto.

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. (Prenotazioni: manifestazioni@comunecavaion.it).

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.

«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».

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.

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.

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.