

IN ATTESA DI WARDAGARDA, I TURISTI DELL'OLIO POSSONO GIÀ VISITARE LE AZIENDE

L'estate è arrivata e tra i vari luoghi di vacanza, per ritemperarsi non c'è solo mare e montagna, ma anche il lago. Per esempio, quello del Garda, bacino d'acqua tra i più ambiti, che abbraccia Lombardia, Veneto e Trentino. Così, se tutto è in moto per l'appuntamento del 9 settembre dedicato al festival dell'olio Dop Garda nel suo entroterra, nel frattempo si può già sperimentare l'accoglienza delle aziende olivicole e olearie dedite al turismo

MAR.04 LUGLIO 2023 | [MAGAZINE](#) > [ECONOMIA](#) > [MONDO](#)

Olio Officina



WardaGarda è un appuntamento che anno dopo anno sta diventando sempre più una tappa fissa tra le più ambite dagli appassionati oleofili.

È un modo, soprattutto per quanti non abbiano avuto modo di visitare il territorio, per scoprire anche il lato campagnolo del Garda, con i suoi oliveti curati come fossero giardini.

oliofficina CONDIMENTI PER IL PALATO & LA MENTE

Warda Garda è un modo per dare risalto al prodotto simbolo che è l'olio extra vergine di oliva, tanto apprezzato dai consumatori al punto di essere disposti a pagarlo a prezzi di gran lunga superiori ad altre aree del Paese.

A seguire, qualche momento delle edizioni passate.



Allora, sì, fare un salto per vivere in luglio e in agosto le proprie vacanze è anche un modo per prepararsi all'appuntamento con WardaGarda, nella giornata di sabato 9 settembre 2023. Luogo

dell'incontro è la suggestiva Corte Torcolo a Cavaion Veronese, in provincia di Verona

“Sarà una giornata piena di sapori autentici”, assicurano dal [Consorzio dell'olio Dop Garda](#).

Ci sarà un mercatino dei produttori di olio, i quali presenteranno i loro tanto blasonati extra vergini Dop Garda, oltre ad altri prodotti veneti e sempre a marchio Dop e Igp. Ci saranno degustazioni guidate, cooking show con giovani chef talentuosi e anche degli aperitivi deliziosi. Ma vi sarà anche molto altro.

A breve sarà disponibile il programma completo di WardaGarda.

Intanto, andate sul luogo. Non fermatevi al solito turismo, cercate di calpestare la terra dove vi sono gli olivi, entrate nei frantoi, assaggiate l'olio, provatelo sul cibo, portate a casa, al ritorno, tante, ma tante bottiglie di olio extra vergine Dop Garda.



Il turismo di qualità è anche un turismo sensibile che non trascura la campagna, gli olivi, i luoghi di produzione. È tempo di ripensare i modi di far vacanza.

Si ringrazia per le foto, all'interno e in apertura, il [Consorzio dell'Olio Dop Garda](#)