



## WARDAGARDA 2023: ALLA SCOPERTA DELL'OLIO GARDA DOP

Pubblicato su [agosto 18, 2023](#) da [francescolazzarini](#)

Torna l'evento dedicato alla scoperta dell'olio Garda Dop e della sua zona di produzione, dove gli uliveti si affacciano sulle acque del Lago di Garda. Promossa dal **Consorzio Olio Garda Dop** con il contributo della **Regione del Veneto** e l'organizzazione della **Pro Loco di Cavaion Veronese**, la settima **edizione di WardaGarda** intende 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.

**Sabato 9 e domenica 10 settembre** ancora una volta sarà **Corte Torcolo**, a Cavaion Veronese (Verona), ad ospitare la manifestazione, con numerosi appuntamenti in cui l'olio Garda Dop sarà l'indiscusso protagonista.

Si comincerà **sabato 9 settembre, dalle 10 alle 20**, con l'esposizione **dedicata all'olio Garda Dop e alle produzioni Dop e Igp del Veneto**, un'occasione per scoprire i veri prodotti tipici della regione.

La stessa giornata sarà scandita da **degustazioni guidate**, a cura del Consorzio, alla scoperta della storia e delle caratteristiche dell'olio gardesano (appuntamento su prenotazione). Non mancherà il momento dell'**aperitivo** con piccoli **abbinamenti gastronomici** e i **vini del territorio**, in cui si dimostrerà tutta la versatilità dell'olio Garda Dop.

# ilcoquinario

---

Infine, spazio all'interpretazione di **giovani e rinomati chef** con le **Masterclass "Stars Cooking Young Challenge"** (appuntamento su prenotazione), evento ideato e condotto da **Fabrizio Nonis "El Bekè"** durante il quale **due chef under 35** di spicco nel panorama della ristorazione e fine dining presenteranno alcune loro **creazioni a tema olio Garda Dop** realizzate secondo i principi di **avanguardia, innovazione, etica e sostenibilità**. Il pubblico presente, oltre alla possibilità di scoprire le nuove tendenze nel mondo della ristorazione e le idee di cucina avanguardistiche di alcuni dei migliori giovani chef del momento, potrà **degustare i piatti realizzati durante gli showcooking**.

Protagonisti dell'appuntamento saranno **Mattia Manias e Simone Tricarico**. **Mattia Manias**: chef del ristorante "Al Cjasal" di San Michele al Tagliamento che, a soli 33 anni, vanta già diverse esperienze pluristellate (**Bartolini, Uliassi, Alajmo**).

**Simone Tricarico**: per 10 anni al fianco di grandi stelle della cucina (**Alain Ducasse, Michel Roux, Pascal Barbot, Seiji Yamamoto**), ora è **souschef di Giancarlo Perbellini**, prima a "Casa Perbellini" ed attualmente al "Trussardi alla Scala by Giancarlo Perbellini".

La giornata di **domenica 10 settembre** sarà invece **dedicata ai principali attori del territorio** gardesano: **enti, istituzioni, autorità e associazioni saranno invitate dal Consorzio olio Garda Dop** a un **pranzo conviviale** (solo su invito), con degustazione di olio Garda Dop.

Un appuntamento speciale, ideato per gettare le basi concrete di una sinergia utile a valorizzare il prodotto simbolo delle sponde del lago e il suo territorio d'elezione. Un legame forte e indissolubile, quello l'olio Garda Dop e l'intera area del Lago di Garda, che si è voluto evidenziare fin dalla scelta del nome della rassegna: Warda è, infatti, 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.