



**ENOGASTRONOMIA - FOOD & WINE**

## WardaGarda, l'olio Garda Dop sfida le giovani stelle della ristorazione

CAVAION VERONESE - La 7<sup>a</sup> edizione del festival dedicato all'olio Garda parlerà di avanguardia, innovazione, etica e sostenibilità in cucina. Sfida firmata da Fabrizio Nonis "El Bekèr" in cui due celebri chef presenteranno le loro creazioni. In programma anche degustazioni, esposizioni e aperitivi in musica.

Di GardaPost - Ultimo aggiornamento Ago 28, 2023

Profumi e colori del lago, nuovi sapori e antichi saperi: sono questi gli ingredienti che danno vita a WardaGarda, evento dedicato al prezioso olio Garda DOP e alla sua zona di produzione.

Promossa dal [Consorzio Olio Garda DOP](#) con il contributo della Regione del Veneto e l'organizzazione della Pro Loco di Cavaion Veronese, la 7<sup>a</sup> edizione di WardaGarda si preannuncia davvero "gustosa", grazie ad un programma articolato e coinvolgente che si svilupperà **sabato 9 settembre, dalle 10.00 alle 20.00**, nell'affascinante cornice di Corte Torcolo, a Cavaion Veronese (VR).

La giornata sarà, infatti, animata dalle degustazioni guidate, a cura del Consorzio olio Garda DOP, alla scoperta della storia e delle caratteristiche dell'olio gardesano (appuntamento gratuito, su prenotazione) e dalle Masterclass "**Stars Cooking Young Challenge**" (appuntamento gratuito, su prenotazione), evento ideato e condotto da Fabrizio Nonis "El Bekèr" durante il quale due noti chef under 35, entrambi nomi di spicco nel panorama della ristorazione e del fine-dining, presenteranno le loro personali

interpretazioni dell'olio Garda DOP con creazioni 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, avrà anche il "piacere" di degustare i piatti realizzati durante gli showcooking.

Protagonisti delle Masterclass 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 sous chef di Giancarlo Perbellini, prima a "Casa Perbellini" ed attualmente al "Trussardi alla Scala by Giancarlo Perbellini".

Sarà invece la calda luce del tramonto a dare il via all'**aperitivo in musica**, momento di degustazione aperto a tutti con piccoli abbinamenti gastronomici e i vini del territorio, in cui si dimostrerà tutta la versatilità dell'olio Garda DOP.

A far da cornice al ricco programma della giornata, l'immane esposizione dedicata all'olio Garda DOP e alle produzioni DOP e IGP del Veneto, un'occasione per scoprire i veri prodotti tipici della regione.

Infine, domenica 10 settembre, WardaGarda offrirà anche un interessante epilogo: una giornata dedicata ai principali attori del territorio gardesano – Enti, Istituzioni, Autorità e Associazioni locali – ospiti del Consorzio durante il 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 tra l'olio Garda DOP e l'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. Un territorio di cui gli olivi sono, da secoli, le silenziose sentinelle.

## Programma WardaGarda – sabato 9 settembre 2023:

- dalle 10.00 alle 20.00: Esposizione dei produttori di olio Garda DOP e altre specialità DOP e IGP del Veneto (accesso libero)
- ore 10.30: Degustazione guidata di olio Garda DOP (appuntamento gratuito, su prenotazione)
- ore 11.30: Stars Cooking Challenge Masterclass con Fabrizio Nonis e lo chef Mattia Manias (appuntamento gratuito, su prenotazione)

- dalle 12.30 alle 13.00: Aperitivo (accesso libero)
- ore 14.30: Degustazione guidata di olio Garda DOP (appuntamento gratuito, su prenotazione)
- ore 16.00: Degustazione guidata di olio Garda DOP (appuntamento gratuito, su prenotazione)
- ore 17.30: Stars Cooking Challenge Masterclass con Fabrizio Nonis e lo chef Simone Tricarico (appuntamento gratuito, su prenotazione)
- dalle 19.00 alle 20.00 – Aperitivo in musica (accesso libero)

Prenotazioni per Masterclass e degustazioni guidate: <https://www.eventbrite.it/o/olio-garda-dop-69389911913>

## Info:

- *L'evento è gratuito e aperto al pubblico.*
- *L'accesso alle degustazioni guidate e alle Masterclass è solo su prenotazione.*
- *Per tutte le informazioni: <https://wardagarda.it>*

