



L'EVENTO

Assaggi e showcooking: una due giorni dedicata all'olio del Garda Dop

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 settima edizione di WardaGarda prevede un programma articolato che si svilupperà sabato 9 settem-

bre, dalle 10 alle 20 a Corte Torcolo, a Cavaion Veronese (Verona). 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, potrà anche degustare i piatti realizzati durante gli showcooking.

Infine, domenica 10 settembre, Warda Garda proporrà una giornata dedicata ai principali attori del territorio gardesano (enti, istituzioni, autorità e associazioni locali) ospiti del Consorzio durante il pranzo con degustazione di olio Garda Dop. «Un appuntamento speciale – spiega una nota stampa – 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». —



Il 9 inizia WardaGarda

