

DEGUSTAZIONI

WardaGarda 2023

30 AGOSTO 2023 by CAMILLA GUIGGI

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^a 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: 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: 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>