

WardaGarda 2023: alla scoperta dell'olio Garda Dop



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 7^a 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, ad ospitare la manifestazione, con numerosi appuntamenti in cui l'olio Garda DOP sarà l'indiscusso protagonista. Si comincerà sabato 9 settembre, dalle 10.00 alle 20.00, 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.

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 Bekèr" 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 pluri stellate (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".

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 ad 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. Gli stessi rilievi su cui, da secoli, qui si coltiva l'olivo.