

**Cavaion**

Festival dell'olio: torna «WardaGarda»

• All'evento due celebri chef under 35, aperitivi in musica e mercatini Degustazioni gratuite ma solo su prenotazione

CAVAION Avanguardia, innovazione, etica e sostenibilità in cucina con «Stars Cooking Young Challenge», evento firmato da Fabrizio Nonis «El Bekèr» con i due celebri chef under 35: Mattia Manias e Simone Tricarico. Sono i temi al centro della settima edizione di «WardaGarda», il festival di Cavaion dedicato all'olio Garda Dop e al suo entroterra. Il nome prende spunto dal termine longobardo, Warda, da cui deriva il toponimo Garda. Sabato in corte Torcolo l'evento gratuito dedicato all'oro giallo e alla sua zona di produzione propone mercatini con produzioni Dop e Igp del Veneto, degustazioni guidate, aperitivi in musica. Promossa dal Consorzio Olio Garda Dop con il contributo della Regione e l'organizzazione della Pro loco «San Michele», l'edizione 2023 si preannuncia gustosa sotto vari

aspetti grazie a un programma articolato e coinvolgente dalle 10 alle 20. Con le degustazioni guidate, a cura del Consorzio, il pubblico potrà scoprire storia e caratteristiche dell'olio gardesano. Nelle masterclass «Stars Cooking Young Challenge», inoltre, i due e rinomati chef presenteranno le loro interpretazioni dell'olio Garda Dop.

Interpretazioni che nasceranno in diretta e finiranno nel piatto durante gli show-cooking e che potranno esse-

re assaggiate. L'accesso alla manifestazione è libero. Degustazioni e masterclass sono gratuite, ma si accede solo su prenotazione dal sito www.eventibrite.it. Domenica la giornata sarà invece dedicata ai principali attori del territorio gardesano. Al pranzo, solo su invito, saranno ospiti del Consorzio Olio Garda Dop rappresentanti di enti, istituzioni e associazioni: l'obiettivo è gettare le basi di una sinergia per valorizzare l'olio. **C.M.**



Una passata edizione

