

[Notizie](#)

WardaGarda 2023: torna nel weekend l'evento dedicato all'olio Garda DOP

Giunta quest'anno alla 7° edizione, saranno presenti novità e imperdibili degustazioni tra oggi e domani sul territorio di Cavaion Veronese

Redazione 9 settembre 2023



Torna questo fine settimana sulla sponda veronese del lago WardaGarda 2023, l'evento dedicato alla scoperta dell'olio Garda DOP e della sua zona di produzione, in programma a partire da oggi sabato 9 e domenica 10 settembre.

Promossa dal **Consorzio Olio Garda DOP** con il contributo della **Regione del Veneto** e l'organizzazione della **Pro Loco di Cavaion Veronese**, la **7ª 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 questa mattina dalle 10.00 e fino 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. Ci saranno anche **degustazioni guidate**, a cura del Consorzio, alla scoperta della storia e delle caratteristiche dell'olio gardesano. 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**.

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.