

WardaGarda 2023: l'Olio EVO Garda DOP promuove il territorio



Cultura, passione e qualità: si è conclusa la 7° edizione del festival dedicato all'Olio Garda DOP tra masterclass, degustazioni e mostra sapori di qualità

Raccontare il prodotto simbolo del Garda attraverso il suo territorio. È questo l'impegno che WardaGarda, Festival dell'olio Garda DOP e del suo entroterra, mantiene da ben sette edizioni.

Promossa dal **Consorzio Olio Garda DOP** con il contributo della **Regione del Veneto**, il patrocinio gratuito del Comune di Cavaion Veronese e l'organizzazione della **Pro Loco di Cavaion Veronese**, la manifestazione si è svolta **sabato 9 settembre 2023** presso **Corte Torcolo a Cavaion Veronese (VR)**.

Un evento che ha richiamato numerosi appassionati e turisti curiosi di scoprire la qualità dell'olio Garda DOP, la sua zona di produzione e l'affascinante paesaggio di queste terre, ricamate dagli uliveti che si affacciano sulle acque del Lago di Garda.

L'obiettivo di WardaGarda è, infatti, la **valorizzazione dell'olio gardesano e del suo territorio** d'elezione, tema che è stato al centro delle **Masterclass "Stars Cooking Young Challenge"**, evento ideato e condotto da **Fabrizio Nonis "El Bekèr"** durante il quale **due noti chef under 35, Mattia Manias e Simone Tricarico**, hanno presentato le loro personali interpretazioni dell'**Olio Garda DOP** con creazioni realizzate secondo i principi di **avanguardia, innovazione, etica e sostenibilità**.

Oltre 150 le persone presenti ai due incontri che, oltre alla possibilità di scoprire le nuove tendenze nel mondo della ristorazione e le idee avanguardistiche di alcuni dei migliori giovani chef del momento, hanno avuto la possibilità di **degustare i piatti realizzati durante gli showcooking**.

"Sgombro arrostito, crema di riso nero, latte di mare, salsa di senape all'olio Garda Dop e guacamole di fico" la proposta firmata da Mattia Manias; Simone Tricarico ha invece presentato *"Vitello crudo, consommé perlato all'olio Garda DOP e soffio al limone"* seguito da *"animella all'olio Garda DOP"*; creazioni innovative che hanno dimostrato come l'olio Garda DOP sia capace di sposare qualsiasi tecnica di cucina e qualsiasi pietanza, esaltandone le caratteristiche senza mai prevalere.

Grande successo anche per le **degustazioni guidate di olio Garda DOP** a cura del consorzio di tutela: nei tre appuntamenti scanditi durante la giornata, hanno preso parte **oltre un centinaio di persone** che hanno potuto comprendere tutte le peculiarità dell'olio Garda DOP e le particolarità che ogni area della denominazione regala a questo prodotto prezioso e profondamente legato al territorio.

*“Il legame tra il Lago di Garda e l'olivo è profondo e antico – sottolinea **Simone Padovani, presidente del consorzio olio Garda DOP** – tanto che la sua coltivazione nei secoli ha disegnato le sponde del Lago di Garda. Oggi è grazie ai nostri olivicoltori se possiamo vantare nel nostro territorio la presenza dell'olio Garda DOP, un prodotto di qualità superiore la cui fama va ben oltre i confini nazionali. WardaGarda nasce proprio per promuovere questo prodotto di pregio e l'intera area della nostra denominazione, l'unica che insiste su tre diverse regioni. Ciò che auspichiamo, come Consorzio, è che questo prodotto identitario diventi il simbolo di una collaborazione a più livelli tra Enti, associazioni, consorzi ed ogni altra realtà impegnata nella promozione del nostro territorio”*

Una volontà di condivisione che il Consorzio ha rilanciato anche domenica 10 settembre, durante il pranzo conviviale **dedicato ai principali attori del territorio** gardesano: Enti, Istituzioni, Autorità e Associazioni locali. Un appuntamento speciale, presentato dall'**oleologo Luigi Caricato**, 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**, a cui hanno presenziato oltre 50 ospiti in rappresentanza di moltissime realtà operanti nella denominazione.

*“Un riscontro che ci conferma quanto sia importante creare una vera sinergia tra chi lavora per valorizzare questo territorio – conclude il **presidente Padovani** – Solo lavorando insieme, infatti, potremo riuscire a dare il giusto riconoscimento al nostro prezioso patrimonio olivicolo, un volano importante per lo sviluppo di un turismo di qualità sempre maggiore”.*

Fonte: **Consorzio di Tutela Olio Extra Vergine di Oliva Garda D.O.P.**