



In scena il 9 settembre - Settima edizione del Festival dell'Olio Garda DOP

WardaGarda 2023: cultura, passione e qualità in tavola

» Raccontare il prodotto simbolo del Garda attraverso il suo territorio. Questo l'impegno che WardaGarda, Festival dell'olio Garda DOP, mantiene da 7 edizioni. Promossa dal Consorzio Olio Garda DOP, col contributo della Regione del Veneto, patrocinio gratuito del Comune di Cavaion V.se e l'organizzazione della locale Pro Loco, la manifestazione si è svolta sabato 9 settembre presso Corte Torcolo, a Cavaion V.se. L'evento ha richiamato numerosi appassionati e turisti curiosi di scoprire la qualità dell'olio Garda DOP e il suo entroterra, ricamato dagli uliveti che si affacciano sul Lago.

A far da cornice al ricco programma, l'immane mercato mostramercato dedicata all'olio Garda DOP e alle produzioni DOP e IGP del Veneto, occasione per scoprire i veri prodotti tipici della regione. Curiosi e appassionati hanno potuto degustare l'olio Garda DOP delle aziende produttrici presenti: Bigagnoli, Brioleum, Caldana Luca, Le Ginestre, Le Creve, Le Prandine e Turri F.lli (foto a fianco).

L'obiettivo di WardaGarda è valorizzare l'olio gardesano e il suo territorio d'elezione, tema al centro delle Masterclass "Stars Cooking Young Challenge", evento ideato e condotto da Fabrizio Nonis "El Bekè", durante il quale gli chef Mattia Manias e Simone Tricarico hanno presentato personali interpretazioni dell'olio Garda DOP con creazioni realizzate

secondo i principi di avanguardia, innovazione, etica e sostenibilità. Gli oltre 150 presenti ai due incontri, oltre a 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.

Menù e degustazioni

Sgombro arrostito, crema di riso nero, latte di mare, salsa di senape all'olio Garda DOP e

guacamole di fico la proposta di Mattia Manias. Simone Tricarico ha presentato vitello crudo, consommé perlato all'olio Garda DOP e soffio al limone, seguito da animella all'olio Garda DOP. Creazioni che hanno dimostrato come l'olio Garda DOP sia capace di sposare qualsiasi tecnica di cucina e qualsiasi pietanza. Grande successo anche per le degustazioni guidate di olio Garda DOP, a cura del Consorzio di Tutela. Oltre un centinaio di persone

ha potuto comprendere le peculiarità dell'olio Garda DOP e le particolarità che ogni area della denominazione regala ad un prodotto profondamente legato al territorio. Un legame forte e indissolubile, evidenziato dalla scelta del nome della rassegna: Warda, termine longobardo da cui deriva il toponimo Garda, evoluzione della voce germanica "guardia", riferita alle fortifica-

zioni difensive che circondano il lago, di cui gli olivi sono, da secoli, silenziose sentinelle.

Grande successo degli showcooking e delle degustazioni guidate a cura del Consorzio di Tutela





► 16 settembre 2023



Foto di gruppo per gli espositori di WardaGarda 2023



Fabrizio Nonis, El Bekèr (sin.), e il presidente del Consorzio Olio Garda DOP, Avv. Simone Padovani



Un momento dell'evento





Per sviluppare un turismo di qualità

Olio Garda DOP, l'eccellenza che promuove il territorio

» «Il legame tra il Lago di Garda e l'olivo è profondo e antico – spiega Simone Padovani, presidente del consorzio olio Garda DOP – tanto che la sua coltivazione nei secoli ha disegnato le sponde del Lago di Garda. Oggi, grazie ai nostri olivicoltori, 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 per promuovere questo prodotto di pregio e l'intera area della denominazione, l'unica che insiste su tre diverse regioni. Ciò che auspichiamo, come Consorzio, è che questo prodotto identitario diventi 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 domenica 10 settembre, durante il pranzo conviviale dedicato ai principali attori del territorio gardesano: Enti, Istituzioni, Autorità e Associazioni locali. L'appuntamento, cui hanno presenziato oltre 50 ospiti in rappresentanza di moltissime realtà operanti nella denominazione, presentato dall'oleologo Luigi Caricato, ha gettato le basi per una

sinergia utile a valorizzare il prodotto simbolo delle spon-

de del lago e il suo territorio d'elezione.

«Un riscontro che ci conferma quanto sia importante creare una vera sinergia tra chi lavora per valorizzare questo territorio. 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», conclude il presidente Padovani.



L'Avv. Simone Padovani e l'oleologo Luigi Caricato (sin.)





► 16 settembre 2023



Bottiglia di olio Garda DOP

