

MONDO

## IL PARCO DEGLI OLIVI SUL GARDA, UNO SPAZIO APERTO A TUTTI

Venerdì 6 settembre a Cavaion Veronese, nell'ambito del festival **WardaGarda**, la cerimonia di inaugurazione dell'oliveto didattico presso Casa Berengario, ma l'evento prosegue il giorno successivo all'insegna di una due giorni interamente dedicati a celebrare l'olio Dop Garda e il suo territorio

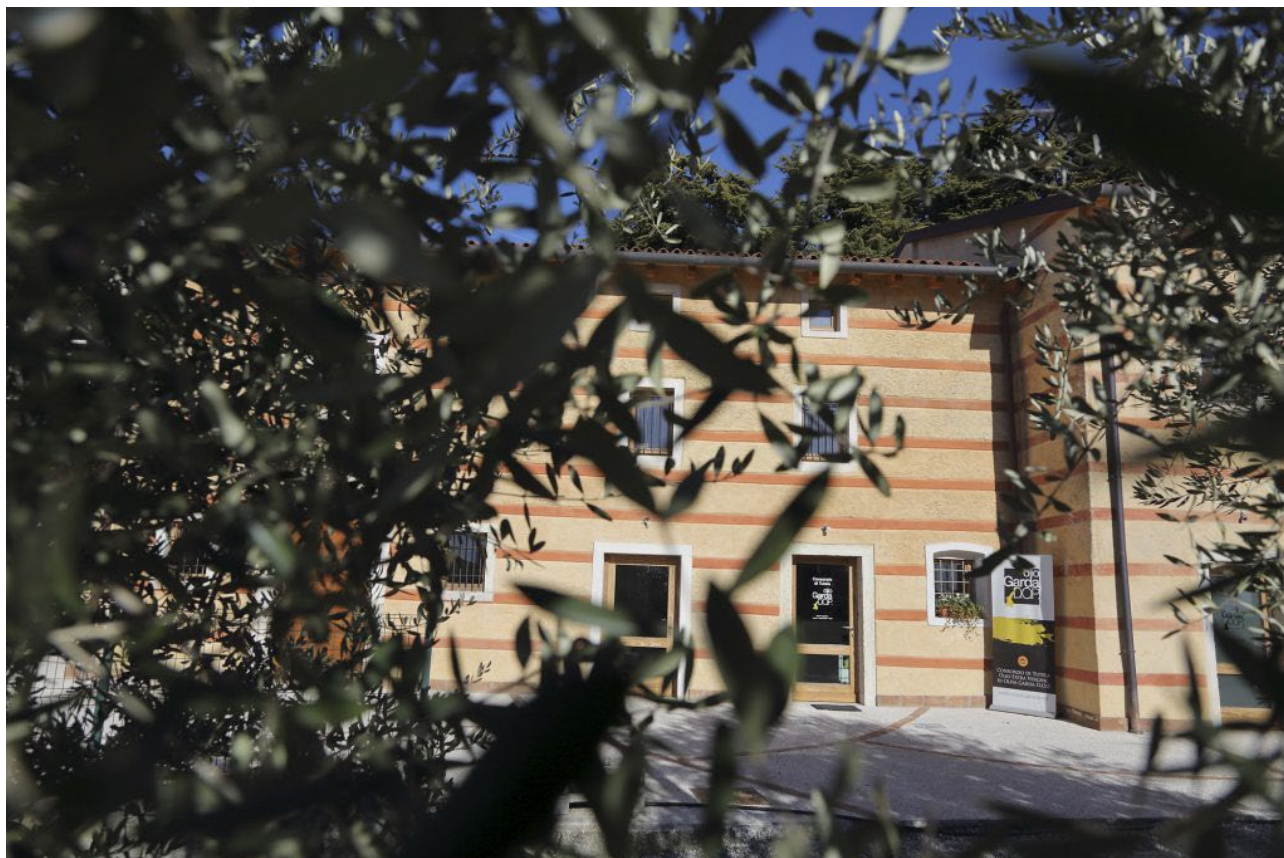
IL 19 AGOSTO 2024 | [MAGAZINE](#) > [ECONOMIA](#) > [MONDO](#)



Ne avevamo già dato notizia, e ora siamo qui ad arricchire di dettagli quanto ci sarà a Cavaion Veronese il prossimo 6 settembre. C'è infatti una nuova area verde pronta ad accogliere cittadini e turisti, ed è il Parco degli olivi. Si chiama così, questo importante progetto fortemente voluto dal Comune di Cavaion Veronese, che, insieme al Consorzio di tutela dell'olio Dop Garda, ha voluto dare vita a un vero e proprio oliveto didattico che introduce e rende fruibile a tutti il percorso che va dagli olivi all'olio a denominazione di origine Garda.

L'iniziativa è di quelle degne di grande attenzione, e meritano la presenza di un pubblico numeroso e curioso. Il taglio del nastro avverrà in occasione di WardaGarda, il festival dedicato all'olio Garda Dop e al suo entroterra. Quest'anno si è giunti alla ottava edizione e su svolgerà nei giorni di venerdì 6 e sabato 7 settembre, 2024. In questi due giorni di evento in cui si celebra uno degli extra vergini più rinomati e premiati dalle scelte dei consumatori, il momento centrale è proprio la cerimonia di inaugurazione del Parco degli Olivi. L'appuntamento, dunque, per chi vorrà prenderne parte, è per le ore 18 di venerdì 6 settembre.

Il Parco degli Olivi si propone quale spazio aperto a tutti – e con tutti si comprende proprio tutti, l’universo mondo: dai residenti ai visitatori, dai curiosi agli appassionati di olivi e di olio. In questo Parco degli olivi è possibile ritrovarsi per passeggiare e rilassarsi in ogni momento dell’anno, entrando così in contatto con la tradizione e la cultura olivicola del territorio, conoscendone così anche la storia e le caratteristiche del prezioso e gustoso “oro verde” prodotto in questo areale altamente vocato all’olivicultura di qualità: l’olio certificato Dop Garda.



## Casa Berengario

Sono in tutto 170 le piante di olivo messe a dimora nei pressi di **Casa Berengario**, dove peraltro ha sede il Consorzio di tutela dell’olio Dop Garda. Queste piante di olivo sono suddivise in funzione delle principali varietà dell’areale gardesano, in particolare gli olivigni Casaliva, Frantoio e Leccino.

All’interno dell’oliveto è stato anche allestito, grazie al contributo della Camera di Commercio di Verona, un percorso didattico tra gli olivi, con appositi totem informativi dove si trovano illustrate le principali informazioni sull’olio Dop Garda, dai cenni sulla zona di produzione alla storia, dai metodi di coltivazione ed estrazione dell’olio dalle olive alle caratteristiche dell’olio ottenuto.

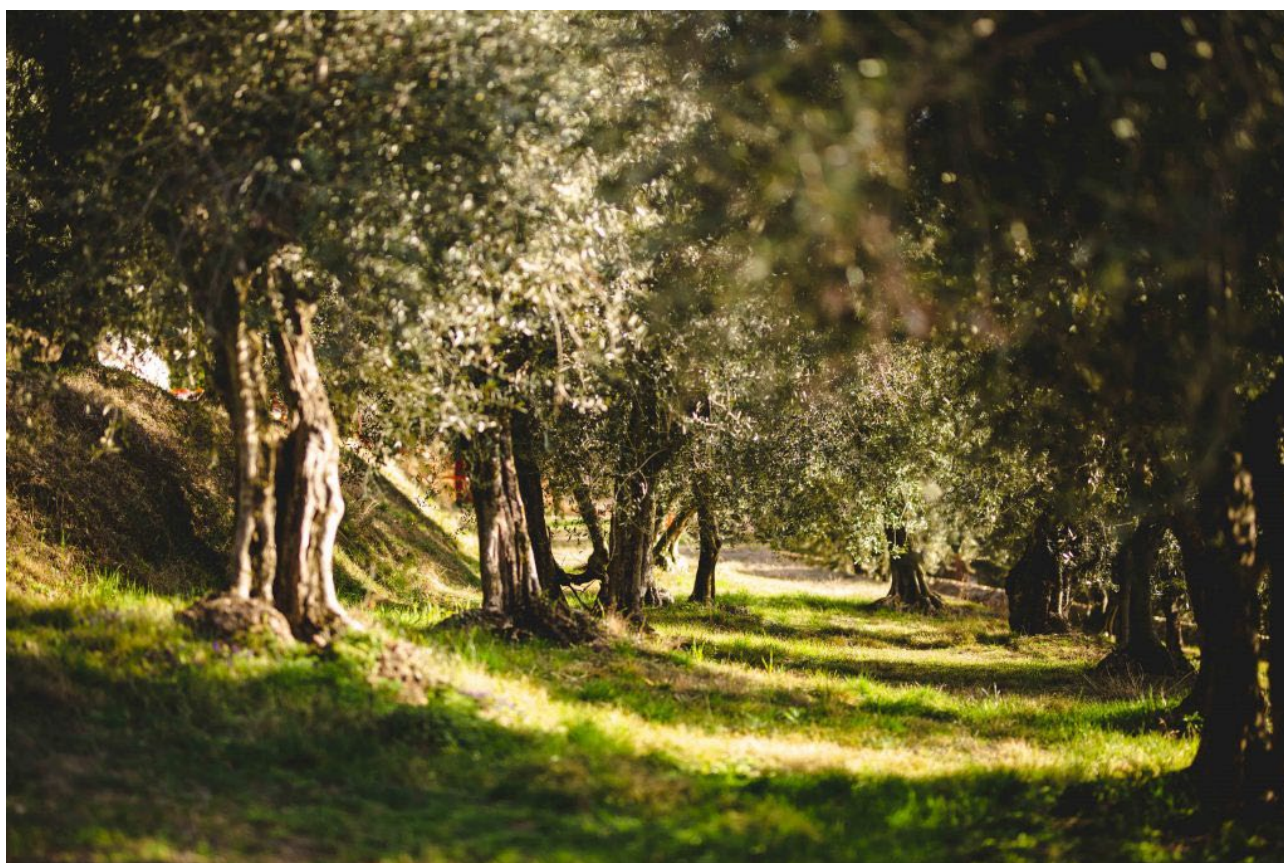
Il Comune di Cavaion Veronese è sempre stato molto partecipe e attivo nel veicolare una cultura dell’olio e nel favorire la scoperta degli oliveti oltre all’attrattiva del lago. L’obiettivo dichiarato dell’Amministrazione comunale, che è tra l’altro proprietaria dell’oliveto, insieme al Consorzio di tutela dell’olio Dop Garda che ne cura la gestione, è di far vivere il Parco degli Olivi, oltre che come nuovo parco pubblico, anche come luogo di conoscenza, quale spazio comunitario vitale in cui si potranno organizzare visite guidate e degustazioni di olio Dop Garda, proponendo anche attività formative e informative riservate a bambini, studenti e a tutti gli appassionati che potranno così assistere e meglio conoscere le diverse fasi fenologiche della pianta, dalla fioritura alla

formazione del frutto, dalla raccolta al momento in cui le olive andranno in frantoio affinché si estragga il prezioso olio extra vergine di oliva.

Il Parco degli olivi sarà anche luogo della memoria, uno spazio in cui preservare e tramandare la storia millenaria dell'olivicoltura gardesana, che, come ben tutti sanno, nel corso dei secoli ha plasmato le sponde del lago, oggi conosciute nel mondo proprio per gli oliveti che ne tappezzano i pendii.

Il Parco degli olivi di Casa Berengario non sarà solo un giardino speciale e unico, ma, come ogni oliveto che si rispetti, terrà fede al suo ruolo produttivo: nasce qui, infatti, l'olio Dop Garda, che il Consorzio di tutela utilizza per le proprie attività di promozione e valorizzazione, vestendolo con la bottiglia istituzionale e il logo del Consorzio; ed è sempre da questi olivi che si ricava l'olio Dop Garda che l'Amministrazione di Cavaion Veronese personalizza con l'etichetta comunale allo scopo di promuovere i prodotti di qualità del proprio territorio.

WardaGarda non si ferma al solo Parco degli olivi ma proseguirà nella giornata di sabato 7 settembre con la visita guidata del parco e la successiva degustazione di olio Dop Garda. Una degustazione gratuita, ma con prenotazione obbligatoria sul sito [www.wardagarda.it](http://www.wardagarda.it), in programma proprio nel "Parco degli Olivi". Un appuntamento da non perdere, sia quello del 6, sia quello del 7 settembre, cui seguirà anche un aperitivo per i partecipanti.



## IL PROGRAMMA DI WARDAGARDA

**Venerdì 6 settembre 2024**

Ore 18, taglio del nastro e visita al Parco degli Olivi.

Al termine, aperitivo per i partecipanti.

# oliofficina CONDIMENTI PER IL PALATO & LA MENTE

L'incontro è aperto al pubblico.

L'ingresso del parco è in via G. Verdi, Cavaion Veronese.

In caso di pioggia, l'evento sarà rimandato.

## **Sabato 7 settembre 2024**

Ore 18, visita guidata del Parco con degustazione di olio Dop Garda nel "Parco degli olivi".

Al termine della degustazione, aperitivo offerto per i partecipanti.

La visita con degustazione è gratuita ma è obbligatoria la prenotazione sul sito [www.wardagarda.it](http://www.wardagarda.it).

Casa Berengario, Cavaion Veronese (Verona), via Introl Soletti 4.

In caso di pioggia, l'evento sarà rimandato.

## **Informazioni utili**

In caso di pioggia gli eventi saranno rimandati

**Parcheggio auto** presso Piazza Fracastoro e Via S. Faustino

Info: [www.wardagarda.it](http://www.wardagarda.it)

Tel 0457235864

E-mail [info@oliogardadop.it](mailto:info@oliogardadop.it)