



FEASR



REGIONE DEL VENETO



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



Comunicato stampa del 31 agosto 2018

WARDAGARDA: TORNA IL FESTIVAL DELL'OLIO GARDA DOP NEL SUO ENTROTERRA

Sabato 8 e domenica 9 settembre Cavaion Veronese aspetta il pubblico per la terza edizione di WardaGarda. Degustazioni, showcooking, passeggiate tra gli oliveti. Novità: pizza cotta nel forno a legna con prodotti DOP e IGP a cura della Pro Loco

Un fitto calendario di appuntamenti quello di **WardaGarda**, il Festival dell'Olio Garda DOP nel suo entroterra: un evento per tutti coloro che vogliono scoprire l'olio e i suoi abbinamenti. La terza edizione si terrà sabato 8 e domenica 9 settembre nell'antica Corte Torcolo, sede del **Consorzio di Tutela Olio Garda DOP a Cavaion Veronese (Verona)**. Tra gli appuntamenti dei due giorni di Wardagarda sono in programma un mercatino con prodotti con i prodotti DOP e IGP della regione, degustazioni di olio e dei vini dei consorzi Chiaretto di Bardolino DOC e Garda DOC, cene e ancora showcooking, dal dolce al salato. **Una novità** di questa edizione è lo stand gastronomico serale – dalle 19 - a cura della Pro Loco con la **pizza** cotta nel forno a legna abbinata all'olio Garda DOP, ai prodotti DOP e IGP e a vini DOC e birre artigianali. Durante i due giorni saranno presenti il Maestro Macellaio **Bruno Bassetto** e la sua battuta di carne sorana veneta tagliata al coltello e **Manuel Marzari**, Maestro di Dolcesse che preparerà un dolce con l'olio Garda DOP. I momenti del festival continuano con una passeggiata fra gli oliveti, mostre d'arte, musica dal vivo e uno spazio dove i bambini potranno divertirsi con il gioco dell'olio. Un'occasione per conoscere l'olio e per visitare l'Entroterra del Garda attraverso uno dei suoi prodotti simbolo. Durante le due giornate di festival l'appuntamento per **l'aperitivo è dalle 18:30 alle 19:30 con "Le espressioni del Garda DOP in cucina"**, un buffet di



FEASR



REGIONE DEL VENETO



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

assaggi gastronomici a base di olio Garda DOP accompagnati dal Chiaretto di Bardolino DOC e dallo spumante Garda DOC. **Alle 19 apriranno gli stand gastronomici** curati dalla Pro Loco San Michele.

Sabato 8 settembre si darà via al programma alle 10 con una tavola rotonda moderata da **Luigi Caricato**, fondatore di OlioOfficina, per parlare di prodotti certificati, territorio e turismo. Alle 12 seguirà un aperitivo a cura di **Amira** (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi e Abi Professional (Associazione Barmen Italia), mentre alle 16.30 aprirà il mercatino di prodotti DOP e IGP e prenderà il via la degustazione di **Chiaretto di Bardolino DOC** guidata da **AIS Veneto**. Alle 17 ci sarà un laboratorio di assaggi dedicato all'olio, a cura del **Consorzio tutela Olio Garda DOP** mentre alle 18 la degustazione di **Spumante Garda DOC**, sempre a cura di AIS Veneto. Domenica si inizia alle 17 con l'apertura del mercatino di prodotti DOP e IGP. Dalle 17 alle 18 è prevista anche una **passeggiata fra gli oliveti** a cura del CTG El Preon con partenza e rientro a Corte Torcolo (prenotazione al 3408258834). Alle 17.30 torna invece l'appuntamento con le degustazioni di olio Garda DOP curate dal Consorzio.

Quest'anno l'evento ideato per far conoscere al grande pubblico il valore e le caratteristiche dell'olio Garda DOP chiama a raccolta i prodotti DOP, DOC e IGP del Veneto per raccontare il lavoro di tutela per garantire al consumatore l'alta qualità e il rispetto del territorio. Oltre all'olio saranno presenti agli stand del mercatino: **Aglio Bianco Polesano DOP**, **Casatella Trevigiana DOP**, **Chiaretto di Bardolino DOC**, **Spumante Garda DOC**, **Monte Veronese DOP**, **Radicchio Rosso di Treviso IGP**, **Riso Nano Vialone Veronese IGP**.

[Per informazioni: www.wardagarda.it](http://www.wardagarda.it)

Press info:

Claudia Zigliotto

claudia@studiocru.com 371 355 0217

Giada Azzolin

giada@studiocru.com 371 1135535



www.veneto.eu

Iniziativa finanziata dal Programma di sviluppo rurale per il Veneto 2014-2020

Organismo responsabile dell'informazione: **Consorzio di Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva Garda DOP**

Autorità di gestione: Regione del Veneto – Direzione AdG FEASR Parchi e Foreste