



Comunicato Stampa del 19/10/2018

L'OLIO GARDA DOP SU LINEA VERDE

La trasmissione di Rai Uno dedica una puntata al Lago di Garda. Grande risalto alla raccolta delle olive DOP in un'annata particolarmente fortunata

Telecamere Rai in azione in questi giorni sulle due sponde del lago di Garda. La trasmissione condotta da Federico Quaranta, Peppone e Daniela Ferolla sta girando una puntata sui prodotti tipici del Lago che andrà in onda su Rai Uno - salvo modifiche di palinsesto - domenica 18 novembre alle ore 12.20.

Protagonista della puntata sarà in primo luogo l'Olio Garda DOP, di cui è iniziata in questi giorni la raccolta delle olive. La puntata si aprirà con lo sbarco a Punta San Vigilio, dove i tre conduttori arriveranno a bordo del veliero San Nicolò per partire alla scoperta dei sapori e dell'arte gardesana.

Federico Quaranta incontrerà quindi Laura Turri, presidente del Consorzio Olio Garda DOP, che racconterà della secolare presenza dell'olivo nel comprensorio del Garda e delle caratteristiche di gentilezza dell'olio che vi si produce. Parteciperanno entrambi alla raccolta delle olive a Fondo Brè, in comune di Torri del Benaco, negli ulivi della tenuta Marchese di Canossa. Qui la titolare, Alessandra di Canossa, mostrerà la qualità delle olive di un'annata che si preannuncia particolarmente fortunata per il Garda: finalmente una produzione quantitativamente consistente dopo almeno quattro annate scarse, ma al tempo stesso di grande interesse qualitativo. Porteranno quindi le olive raccolte a Cavaion, al Frantoio Turri per la molitura.

Oltre all'extravergine, saranno protagonisti della puntata anche i Marroni DOP di San Zeno di Montagna. Dopo la raccolta nei marroneti certificati biologici e verranno mostrate le ricette a base di castagne preparate dal ristorante Taverna Kus che saranno abbinate al vino Bardolino DOC e Chiaretto di Bardolino presentati dal

vicepresidente del Consorzio di tutela Davide Ronca. Sulla sponda bresciana, attenzione al pesce di Lago e una visita al Vittoriale di Gardone Riviera, ripercorrendo le ricette care al Vate Gabriele d'Annunzio riscoperte nel libro “La Cuoca di d'Annunzio”.

Press info:

Michele Bertuzzo
michele@studiocru.it
347 9698760