

Al via Warda Garda 2017 il festival dell'olio Garda Dop nel suo entroterra

Mancano pochi giorni alla seconda edizione del grande evento. Sabato 17 e domenica 18 giugno  nell'antica Corte Torcolo a Cavaion Veronese si alterneranno passeggiate tra gli ulivi con guide e tecnici esperti, aperitivi a base di olio, show cooking, momenti di formazione, degustazioni guidate e un mercatino con i prodotti Dop e Igp della regione. Spazio anche ai più piccoli con il Gioco dell'Olio.

 Tutto il programma della seconda edizione di [WardaGarda](#).

SABATO 17 GIUGNO

Alle 10.30 si comincia con la tavola rotonda "Olivo e olio: i principali ingredienti per la bellezza del Garda" moderata da Luigi Caricato, Direttore di OlioOfficina Magazine Attorno ai temi dell'olio, dell'olivo del Garda e del suo legame con la bellezza del territorio si confronteranno: Andrea Bertazzi, Presidente Consorzio Olio Garda DOP; Matteo Felter, Chef del Grand Hotel Fasano di Gardone Riviera (Brescia); Gabriella Stansfield, Presidente dell'Associazione Donne dell'Olio, ma anche produttrice e assaggiatrice; Simona Ferrari e Riccardo Marchi di Edyllium, linea di prodotti cosmetici a base di Olio Garda DOP. Seguirà la [consegna dei premi del concorso di potatura Giorgio Bargioni](#), accademico e agronomo legato all'olivicoltura gardesana, che ha coinvolto gli olivicoltori del territorio.

Nel pomeriggio alle 16 ci sarà il laboratorio di degustazione "Impariamo a conoscere l'olio Garda DOP" (massimo 20 persone, [ISCRIZIONE su www.wardagarda.it](#)).

Alle 17 e alle 18 due show cooking: il primo con protagonista la "Fogassa de Cavaion" e il secondo con il macellaio trevigiano Bruno Bassetto impegnato con l'Olio Garda DOP e la carne di Qualità Verificata (QV).

La serata seguirà alle 19 con un aperitivo a base di Olio Garda DOP preparato dal barman Alessandro Lunardon dell'A.B.I. (Associazione Barman Italiani).

DOMENICA 18 GIUGNO

Alle 9 si ripete lo show cooking con la "Fogassa di Cavaion".

Alle 10 in programma la "Passeggiata fra Storia, Introi ed oliveti": si parte da Piazza Fracastoro con rientro alle 12 a Corte Torcolo per l'apertura dello stand gastronomico. (La passeggiata è su prenotazione telefonando al 340 8258834).

Alle 16 torna il laboratorio di degustazione per imparare a degustare e abbinare l'Olio Garda DOP ([iscriviti sul sito di WardaGarda](#)), mentre alle 17 lo show cooking di Bruno Bassetto. L'aperitivo con il



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

barman Alessandro Lunardon sempre alle 19.

Nei pomeriggi di sabato e domenica i bambini potranno avventurarsi nel Gioco dell'Olio che, ispirandosi al Gioco dell'Oca, racconta la storia dell'olivo e dell'olio, attraverso le varie tappe, dal campo alla tavola. Durante i due giorni dell'evento, sempre presente la mostra dedicata all'olivo e all'olio a cura dell'Associazione Nazionale Donne dell'Olio e l'esposizione del fotografo Maurizio Rovati "Fotografie del lago di Garda a 360 gradi".

Presente anche il mercato con i gli oli dei produttori associati, tra cui i vincitori del Concorso Oro del Garda 2017, e i prodotti DOP e IGP del territorio, come il Formaggio Asiago DOP, l'Insalata di Lusia e l'Aglio Bianco Polesano DOP, dalle 11 alle 13 e dalle 17 alle 21.

Alla sera musica con la scuola Civica Musicale di Cavaion per la direzione artistica del maestro Andrea Testa. Dalle 20 saranno aperto in entrambe le serate lo stand gastronomico.

Per tutte le informazioni: www.wardagarda.it.