



Torna WardaGarda, la festa dell'olio Garda Dop

Due giorni per raccontare al pubblico l'Olio Garda DOP. Questo è WardaGarda, un evento promosso dal Consorzio Olio Garda DOP, realizzato con il contributo della Regione Veneto e con l'organizzazione della Pro Loco di Cavaion Veronese, in programma sabato 8 e domenica 9 settembre 2018 negli spazi di Corte Torcolo, a Cavaion Veronese (Verona). Sarà l'occasione per appassionati e curiosi di conoscere l'olio di qualità del Garda, nel cuore della produzione del Garda DOP, tra gli uliveti dell'entroterra gardesano.

Aprirà la giornata di sabato un convegno sull'olio, il turismo e l'agricoltura. A seguire un fitto programma di eventi che proseguiranno anche la domenica con degustazioni guidate per imparare a degustare e abbinare l'olio, showcooking dal dolce al salato insieme al Maestro Macellaio Bruno Bassetto e la sua battuta di carne sorana veneta tagliata al coltello e con Manuel Marzari, Maestro di Dolcezze che preparerà un dolce con l'olio Garda DOP. Durante i due giorni ci sarà uno spazio con un mercatino enogastronomico dove poter acquistare e conoscere i prodotti DOP e IGP certificati del territorio regionale, ma anche una mostra d'arte, uno spazio giochi dedicato ai bambini, cucina del territorio a cura della Pro Loco e musica dal vivo. Tra le novità di quest'anno in assaggio ci saranno anche i prodotti del Consorzio Vino Garda Doc.

Il festival prende il suo nome da Warda, termine longobardo da cui deriva il toponimo Garda. Deve la sua origine alle fortificazioni di avvistamento con funzioni difensive sulle colline che circondano il lago, gli stessi rilievi su cui da secoli si coltiva l'olivo.