

## CAVAION VERONESE (VR), ECCO LA 2^EDIZIONE DEL WARDAGARDA, FESTA DELL'OLIO GARDA DOP



Categories: [Enogastronomia News](#), [News](#)

E' stato presentato il ricco il programma di **WardaGarda** - Il Festival dell'Olio Garda DOP nel suo entroterra, quest'anno giunto alla 2^edizione. Infatti, il 17 e 18 giugno nell'antica Corte Torcolo, sede del **Consorzio di Tutela Olio Garda DOP a Cavaion Veronese (Vr)**, si alterneranno passeggiate tra gli



ulivi con guide e tecnici dell'olio, 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. L'inizio dell'evento è in programma per sabato 17 giugno alle 10.30 con la tavola rotonda "Olivo e olio: i principali ingredienti per la bellezza del Garda" moderata da Luigi Caricato, Direttore di OlioOfficina Magazine, a cui 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 su prenotazione [www.wardagarda.it](http://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), e con l'apertura dello stand gastronomico, dalle 20.

Quindi, domenica 18 giugno alle 9, si ripete lo show cooking con la "Fogassa di Cavaion" ed alle 10 è in programma la "Passeggiata fra Storia, Introiti ed oliveti": si parte alle 10 da Piazza Fracastoro con rientro alle 12 a Corte Torcolo per l'apertura dello stand gastronomico. La passeggiata è su prenotazione telefonando al 3408258834. Nel pomeriggio, alle 16, torna il laboratorio di degustazione per imparare a degustare e abbinare



l'olio Garda DOP, mentre alle 17 lo show cooking di Bruno Bassetto. L'aperitivo con il barman Alessandro Lunardon sempre alle 19 e dalle 20 apertura dello stand gastronomico.

Poi, non mancheranno anche i momenti di intrattenimento per i più piccoli; 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 la 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 ed 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 direzione artistica, Andrea Testa.

WardaGarda in breve

Quando: sabato 17 e domenica 18 giugno 2017; Dove: Corte Torcolo, Cavaion Veronese (Verona); Orari: Sabato 13.00-20.00; Domenica 10.00-20.00; Lunedì 10.00-18.00; Ingresso libero. Prenotazione alla passeggiata: al 340 8258834.

Prenotazione alle degustazioni: massimo 20 persone su prenotazione.

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

[www.oliogardadop.it](http://www.oliogardadop.it)

(i.c.)