

CAVAION VERONESE, WARDAGARDA 2019 CELEBRA L'OLIO GARDA DOP E LE ECCELLENZE VENETE



Category: [Enogastronomia](#)

WardaGarda, il **Festival dell'Olio Garda DOP** nel suo entroterra, è in programma sabato 7 e domenica 8 settembre 2019 nell'antica Corte Torcolo di **Cavaion Veronese** (Vr). L'evento, giunto alla 4^a edizione ed organizzato dal **Consorzio Olio Garda DOP**, si rivolge a chi intende scoprire le qualità



dell'olio ed i prodotti d'eccellenza del territorio veneto; così, durante la due giorni sono in programma un mercatino i cui acquistare i prodotti DOP e IGP veneti, assistere a showcooking ed effettuare degustazioni di olio e dei vini dei **Consorzi Chiaretto di Bardolino DOC e Garda DOC**.

Un evento che intende promuovere l'olio Garda DOP ed i prodotti DOP e IGP del Veneto incoraggiando un turismo responsabile e sostenibile che esplori non solo le rive del lago di Garda, ma anche i sapori del lago ed il suo rigoglioso entroterra.

Si tratta di alimentare un felice connubio tra l'eccellenza costituita dall'olio GardaDOP, perla di un territorio in cui il **Grana Padano** ha da secoli profonde e solide radici ed il Consorzio di Tutela la sede a **Desenzano del Garda** (Bs).

Questi legami si traducono in un comune impegno a sostegno di due produzioni che fondano il loro successo su tradizione ed elevata e riconosciuta qualità.

Il programma dell'evento prevede per sabato 7 settembre (dalle 16), la conferenza "Olio Garda DOP: lo conosci veramente? Nei libri, al ristorante, in TV", che prevede la partecipazione, tra gli altri, di **Alessandro Borghese**, chef e conduttore televisivo.

Inoltre, nel corso della stessa giornata di apertura, il Maestro Macellaio, **Bruno Bassetto** presenterà la sua celebre battuta di carne sorana veneta tagliata al coltello, accompagnata da prodotti DOP e IGP veneti e dai vini Chiaretto di Bardolino DOC e Garda DOC. Mentre lo chef **Giuseppe Ceci**, nei due showcooking previsti per sabato e domenica, spiegherà come utilizzare l'olio Garda DOP nella cucina



senza glutine. Il **panificio Zambiasi**, invece, proporrà una golosa merenda a base di pane e olio, spiegando anche le fasi di lavorazione del gustoso alimento. La sera spazio ai piatti della tradizione, preparati dalla **Pro Loco San Michele**.

Invece, domenica 8 settembre sarà dedicata alle degustazioni; alle 16.30 la prima dedicata all'olio Garda DOP, mentre alle 17.30 sarà la volta del Chiaretto di Bardolino e del Garda DOC, a cura di AIS Veneto.

Inoltre, nel corso di svolgimento del WardaGarda, sarà possibile visitare la mostra fotografica dedicata al paesaggio gardesano e curata dal **Fotoclub Costermano**. Infine, i locali di Cavaion Veronese, **Bar Civico 2**, **Enoteca Corte Torcolo**, **Hotel Romantic**, **Ristorante Pizzeria Sale e Pepe** ed il **Ristorante Ca' del Gusto**, proporranno uno speciale fuori menù dedicato all'olio Garda DOP.

www.wardagarda.it

www.oliogardadop.it

(Pg.F.)

