

SALÒ (BS), LA 1^EDIZIONE DI THAT'S GARDA, PROPONE DEGUSTAZIONI PER CONOSCERE L'OLIO GARDA DOP



Category: [Enogastronomia](#)

That's Garda è il nuovo evento dedicato all'olio ed al turismo, in programma all'**Antica Cascina San Zago** a **Salò** (Bs). Infatti, il 25 marzo 2018 prenderà il via l'iniziativa promossa dal **Consorzio olio Garda DOP** in collaborazione con le associazioni Ais Veneto e Ais Lombardia, Olio Officina, Consorzio Lago di Garda Lombardia, Consorzio Valtènesi, Consorzio Tutela Lugana DOC e patrocinata da Regione Lombardia, East Lombardy e Comunità del Garda. La manifestazione sarà aperta al pubblico dalle 10 alle 18, con banchi d'assaggio in cui i partecipanti potranno degustare olio, vino, formaggi ed altri prodotti gardesani. Così, nella giornata che festeggia la Domenica delle Palme sarà proprio l'olivo grande protagonista e ambasciatore della bellezza del territorio gardesano, con un ricco programma di eventi dedicati all'olio Garda DOP e ai prodotti enogastronomici locali. Alle 11, saranno premiati i vincitori del Concorso Interregionale Premio olio Garda DOP. L'iniziativa indetta quest'anno insieme alla Federazione Italiana Cuochi, la testata giornalistica Italia a Tavola e Pentole Agnelli e rivolta agli studenti degli Istituti alberghieri, premierà il miglior piatto cucinato e condito con l'olio Garda DOP. Al vincitore sarà assegnato un premio di 1000 euro, il secondo e il terzo classificato riceveranno invece una dotazione professionale





Pentole Agnelli Seguirà la proposta per la cura dell'Associazione Maitre Italiani Ristoranti ed Alberghi ed Abi Professional (Associazione Barmen Italia).

Invece, alle 9.45 è prevista una tavola rotonda coordinata dal giornalista, Carlos Mac Adden, con Luigi Caricato, ideatore di OlioOfficina e Alberto Lupini, direttore di Italia a Tavola. Durante il dibattito si parlerà di olio, vino ed ospitalità, ingredienti principali per la valorizzazione del paesaggio, lo sviluppo del turismo e dell'economia gardesana. Saranno presenti anche il vicepresidente

della Federazione Italiana Cuochi Carlo Bresciani, il Presidente del Consorzio Olio Garda DOP Andrea Bertazzi, i Presidenti del Consorzio Valtènesi Alessandro Luzzago, del Consorzio Tutela Lugana DOC Luca Formentini, il direttore del Consorzio Lago di Garda Lombardia Marco Girardi, il Presidente AIS Veneto Marco Aldegheheri e Presidente AIS Lombardia Roberto Detti.

Quindi, nel pomeriggio prenderanno il via le degustazioni guidate a cura di AIS. Alle 14 con la degustazione dei vini Valtenesi ed introduzione al territorio da parte del presidente del Consorzio, Alessandro Luzzago; alle 15, il laboratorio di assaggio per imparare a degustare l'olio con Andrea Bertazzi, presidente del Consorzio olio Garda DOP; alle 16 invece ancora spazio al vino con una degustazione di Lugana, introdotta dal presidente dell'omonimo Consorzio di Tutela, Luca Formentini.

Info in breve - That's Garda

Quando: 25 marzo 2018 - Dove: Antica Cascina San Zago, Salò (Via dei Colli, 54)

Orari: 25 marzo dalle 10 alle 18 - Modalità di partecipazione: ingresso libero e gratuito, tasca con calice di vino per le degustazioni 5 euro.

www.oliogardadop.it

www.anticacascinasanzago.it

(i.c.)