



WardaGarda

FESTIVAL DELL'OLIO GARDA DOP NEL SUO ENTROTERRA



**MERCATINO E DEGUSTAZIONI
PRODOTTI DOP E IGP**

Market and tastings of PDO and PGI specialties



SHOW COOKING



MUSICA DAL VIVO

Live music

*Vieni ad
assaggiare
l'olio Garda DOP!*

7/8 SETTEMBRE 2019

Corte Torcolo - Via Vittorio Veneto, 1

CAVAION VERONESE

www.wardagarda.it

Con il patrocinio del:



Comune di
Cavaion Veronese

CITTÀ DELL'OLIO



SABATO, 7 SETTEMBRE 2019

SATURDAY, SEPTEMBER 7TH



- 15:30** **Apertura mercatino prodotti DOP e IGP**
Durante la manifestazione sarà possibile degustare ed acquistare i prodotti.
- 3.30 p.m.** **Opening of the farm market of local PDO and PGI specialities.**
During the market it will be possible to taste and buy the products.
- 16:00** **Tavola Rotonda: "Garda DOP: lo conosci veramente? Nei libri, al ristorante, in TV"**
Interverranno lo Chef Alessandro Borghese, il Professor Gian Maria Varanini e l'oleologo Luigi Caricato.
- 4.00 p.m.** **Round Table: "Do you really know Garda PDO extra virgin olive oil? In books, in restaurants and on TV"**
- dalle 16:00** **Merenda "Pane, amore e olio Garda DOP"**
alle 18:00 Il Panificio Zambiasi, in collaborazione con i fornai Nicola Zambiasi, Paolo Deganello e Fabio Bodini, ci mostrerà come si fa il pane e quali sono le fasi del processo.
Alla fine della dimostrazione ci sarà un goloso assaggio del pane appena sfornato in abbinamento all'olio Garda DOP.
- from 4.00** **"Bread, love and Garda PDO extra virgin olive oil"**
at 6.00 p.m. *Zambiasi Bakery will show us how to make bread. At the end of the demonstration there will be a delicious taste of the freshly baked bread with Garda PDO extra virgin olive oil.*
- dalle 18:00** **Aperitivo con Show Cooking**
alle 19:00 Bruno Bassetto "Maestro Macellaio" propone la sua Battuta al coltello all'olio Garda DOP accompagnata da prodotti DOP e IGP veneti e dai vini Chiaretto di Bardolino DOC e Spumante Garda DOC.
- from 6.00** **Aperitif and Show Cooking**
at 7.00 p.m. *Butcher Bruno Bassetto prepares his knife-cutted meat using Garda PDO extra virgin olive oil paired with other PDO and PGI products of our Region served with Chiaretto di Bardolino DOC and Spumante Garda DOC.*
- 19.00** **Apertura stand gastronomico a cura della Pro Loco San Michele**
Cucina del territorio e musica dal vivo con Folkbanda Trip a Trad e il Gruppo Ricerca Danza Popolare di Verona.
- 7.00 p.m.** **Opening of the food stand by Pro Loco San Michele Association**
Territory cuisine and live music with Folkbanda Trip a Trad and the Dance Research Group of Verona.

**Durante la manifestazione sarà possibile visitare la mostra fotografica
"Paesaggio gardesano" a cura del Fotoclub di Costermano.**

**During WardaGarda it will be possible to visit the photo exhibition
"Lake Garda landscape" by Costermano Photo Group.**

DOMENICA, 8 SETTEMBRE 2019

SUNDAY, SEPTEMBER 8TH



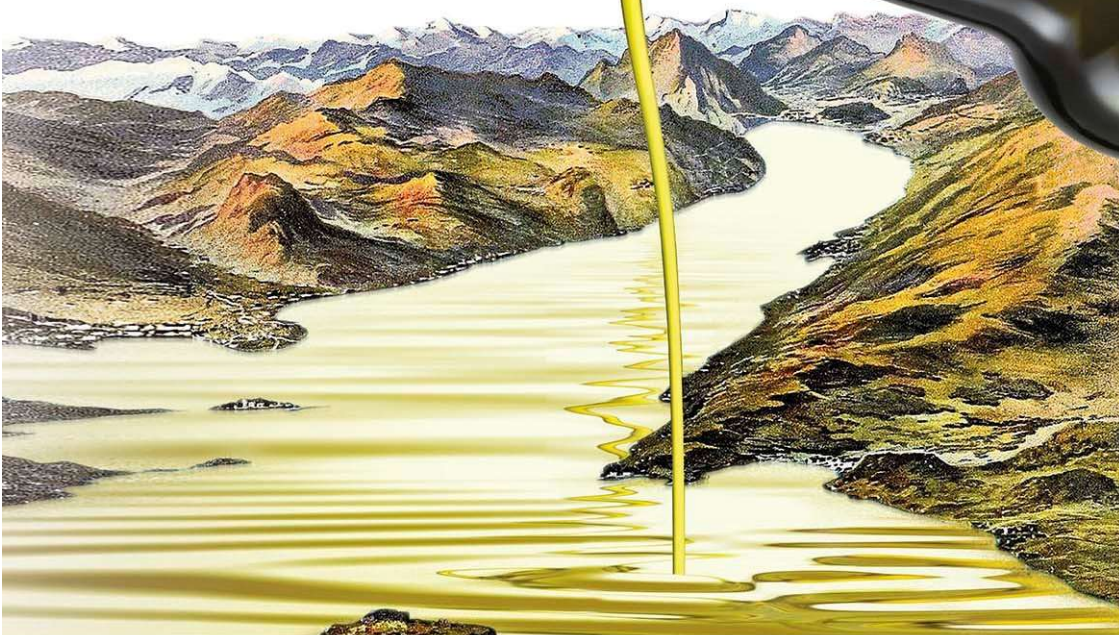
- 16:00 Apertura mercatino prodotti DOP e IGP**
Durante la manifestazione sarà possibile degustare ed acquistare i prodotti.
- 4.00 p.m. Opening of the farm market of local PDO and PGI specialties.**
During the market it will be possible to taste and buy the products.
- dalle 16:00 Merenda "Pane, amore e olio Garda DOP"**
alle 18:00 Il Panificio Zambiasi, in collaborazione con i fornai Nicola Zambiasi, Paolo Deganello e Fabio Bodini, ci mostrerà come si fa il pane e quali sono le fasi del processo. Alla fine della dimostrazione ci sarà un goloso assaggio del pane appena sfornato in abbinamento all'olio Garda DOP.
- from 4.00 "Bread, love and Garda PDO extra virgin olive oil"**
at 6.00 p.m. *Zambiasi Bakery will show us how to make bread. At the end of the demonstration there will be a delicious taste of the freshly baked bread with Garda PDO extra virgin olive oil.*
- 16:30 Degustazione guidata olio Garda DOP** a cura del Consorzio di tutela olio Garda DOP
Info e prenotazioni: www.wardagarda.it
- 4.30 p.m. Guided tasting of Garda PDO extra virgin olive oil.** *Info and booking: www.wardagarda.it*
- 17:30 Degustazione guidata Chiaretto di Bardolino DOC e Spumante Garda DOC** a cura di AIS Veneto
Info e prenotazioni: www.aisveneto.it - sezione eventi
- 5.30 p.m. Guided tasting of Chiaretto di Bardolino DOC and Spumante Garda DOC**
Info and booking: www.aisveneto.it - events section
- dalle 18:30 Aperitivo con Show Cooking**
alle 19:30 L'olio Garda DOP nella cucina senza glutine. Lo Chef Giuseppe Ceci propone Quiche con pasta brisé all'olio Garda DOP e verdure e Quadrelli di grano saraceno con speck spadellato all'olio Garda DOP. Si potranno inoltre degustare prodotti DOP e IGP veneti accompagnati dai vini Chiaretto di Bardolino DOC e Spumante Garda DOC.
- from 6.30 Aperitif and Show Cooking**
at 7.30 p.m. *Garda PDO extra virgin olive oil in the Gluten-Free cuisine by Chef Giuseppe Ceci. It will be possible to taste PDO and PGI products of our Region served with Chiaretto di Bardolino DOC and Spumante Garda DOC.*
- 19:00 Apertura stand gastronomico a cura della Pro Loco San Michele**
Cucina del territorio e musica dal vivo; Kavour (The Voice of Italy 2014) e la band Kaos propongono un Multi-Tribute Pop/Rock internazionale.
- 7.00 p.m. Opening of the food stand by Pro Loco San Michele Association**
Territory cuisine and live music; Kavour and the band Kaos with an international Pop/Rock Multi-Tribute.

INGRESSO LIBERO / FREE ENTRANCE

La manifestazione si terrà anche in caso di maltempo. *The event will take place even in case of bad weather.*

Gli orari potranno subire delle modifiche. *Schedule may be subject to change*

SCEGLI LA QUALITÀ
CHIEDI
OLIO GARDA DOP



*Durante WardaGarda questi ristoranti
vi propongono uno speciale fuori menù
con l'olio Garda DOP*

- **BAR CIVICO 2** Via Fracastoro, 2 - Cavaion V.se
- **ENOTECA CORTE TORCOLO** Via Vittorio Veneto, 1 - Cavaion V.se
- **HOTEL ROMANTIC** Via Berengario, 22 - Cavaion V.se
- **PIZZERIA RISTORANTE SALE E PEPE** Via Berengario, 16 - Cavaion V.se
- **RISTORANTE CA' DEL GUSTO** Loc. Mascanzoni, 8 - Cavaion V.se



CONSORZIO DI TUTELA OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA GARDA D.O.P.

www.oliogardadop.it





*Chef Alessandro
Borghese ospite a
WardaGarda*

Dopo il successo di *Alessandro Borghese Kitchen Sound e 4 Ristoranti*, **Chef Alessandro Borghese** parteciperà alla conferenza: **"Garda DOP: lo conosci veramente? Nei libri, al ristorante, in tv"**

SABATO 7 SETTEMBRE 2019, ORE 16.00

Corte Torcolo - Via Vittorio Veneto, 1
CAVAION VERONESE