

# BLUARTE

## Olioturismo e cultura nei luoghi dell'Olio Garda DOP

**Olioturismo e WardaGarda - Il Festival dell'Olio Garda DOP nel suo Entroterra. Innovare il linguaggio comunicativo e creare iniziative alternative, è il primo passo per promuovere il territorio. Durante il Festival focus "L'Oro del Garda" premiazione dei vincitori della quarta edizione del concorso unico organizzato dal Consorzio di Tutela dell'Olio Garda DOP.**

*di Antonella Iozzo*



**Cavaion Veronese (VR) - Olioturismo, un viaggio coast to coast nel meraviglioso paesaggio del Garda per incontrare e scoprire un patrimonio che ci appartiene. Cultura, turismo, salute, territorio, parla l'olio Extra Vergine di Oliva Garda DOP.**

L' Olioturismo è stato anche il tema della tavola rotonda "Olioturismo, forme e percorsi dei nuovi turisti" tenutasi sabato scorso presso Corte Torcolo di Cavaion Veronese, sede del Consorzio di Tutela dell'olio Garda DOP nell'ambito della prima edizione di WardaGarda - Il Festival dell'Olio Garda DOP nel suo Entroterra. Iniziativa della Pro Loco con la collaborazione del Consorzio Olio Garda DOP e svoltesi sabato 3 e domenica 4 settembre 2016.

Innovare il linguaggio comunicativo, rendendolo più coinvolgente ed entusiasmante e promuovere iniziative alternative è il primo passo per promuovere il territorio e la sua ricchezza con intelligenza e profitto. Parte da qui il WardaGarda e giunge dritto al cuore dell'ospite, spingendolo verso il cuore di un territorio il suo entroterra, custode di valori e saperi che interagendo con l'ambiente creano quella realtà agrario-culturale che è la produzione dell'olio. Preservare l'ambiente e tramandare un sistema di produzione che garantisca la qualità assoluta è l'obiettivo principale del consorzio, impegnato anche sul fronte della promozione.

Dentro il mondo dell'Olio Garda DOP, una meravigliosa sinfonia di vita che rilascia frammenti multisfaccettati del contesto socio-culturale in tutte le sue forme. Una tavolozza vibrante dove gravitano le pulsioni di un territorio, dove l'arte, la letteratura, la tradizione contadina, la quotidianità, diventano vissuto in divenire, trama del tempo da vivere e respirare. Tematiche sviluppate durante la tavola rotonda "Olioturismo, forme e percorsi dei nuovi turisti" moderata da Luigi Caricato di Olioofficina, da Andrea Bertazzi, Presidente Consorzio Olio Garda DOP, Raffaele Boscaini, Verona Garda Bike, Ente per la promozione del cicloturismo ed Elena Pigozzi, scrittrice.



E se Andrea Bertazzi evidenzia la sinergia d'intenti dei produttori e degli operatori della filiera di tre regioni, Lombardia, Trentino Alto Adige e Veneto e quattro province Brescia, Mantova, Trento e Verona, che costituiscono il Consorzio, Raffaele Boscaini, invita tutti a entrare in sintonia con l'ambiente attraverso percorsi ciclistici appositamente studiati per interagire con il paesaggio. Itinerari che abbracciano il territorio dalla costa alle colline di diverse difficoltà. A ciascuno la sua bici. Il paesaggio non rimane più sullo sfondo ma cammina insieme a noi evocando emozioni e sensazioni a ogni cambio di prospettiva. Percepire il pulsare della natura, riconoscere profumi e odori, in pieno relax, sentire se stessi in sintonia con l'ambiente è un'esperienza che ci conduce fin dentro la magia degli uliveti, ma anche di vigneti e tutto ciò che il paesaggio del Garda offre.



Olioturismo, sport, enogastronomia e relax per soggiorni che richiamo alla cultura del luogo e restituiscono al luogo il valore intrinseco della bellezza. È un richiamo che non sfugge alla sensibilità della scrittrice Elena Pigozzi che nei suoi libri riporta con fervore, luoghi del cuore ai quali si sente particolarmente legata.

Magia che la preziosità liquida dell'Olio Garda DOP rende fluida estensione creativa sottopelle per l'artista Valerio Marini, le cui opere allestiscono la sala, rendendo ancora

più suggestiva e coinvolgente la tavola rotonda. Illustrazioni sobrie, divertenti, evocative sull'ulivo. Pianta, frutto, simbolo, entità e verità di una cultura che si fa natura e viceversa e che chiama a sé l'uomo per continuare a vivere in armonia con la sua lungimiranza.

Durante il Festival focus "L'Oro del Garda" premiazione dei vincitori della quarta edizione del concorso unico organizzato dal Consorzio di Tutela dell'Olio Garda DOP. Per la categoria fruttato leggero: primo classificato l'Olio Garda Bresciano DOP dell'Azienda Agricola Paolo Vezzola di San Felice del Benaco (Bs), dalla delicata persistenza. Secondo classificato l'olio Garda Bresciano DOP della Cooperativa Agricola San Felice del Benaco di San Felice del Benaco (Bs), una maggiore intensità all'olfatto che si conferma al gusto contraddistingue questo olio ricco di profumi erbacei. Terzo l'olio Garda Orientale DOP dell'Azienda Franzini Sas di Cavaion Veronese, personalità decisa che si armonizza con la freschezza. Quarto posto per la Società Agricola Il Cavaliere con l'Olio Garda DOP Bresciano, dove il retrogusto tipico di mandorla è ben presente. Quinto posto per [l'Azienda Agricola Costadoro di Lonardi Valentino di Bardolino \(Vr\)](#) con l'Olio Garda DOP Orientale, grande equilibrio e armonia, delicatezza e intensità rilasciano accordi di fragranza e freschezza. Con squisita eleganza esalta piatti di carne bianca, pesce, insalate rendendole uniche e raffinate.

Nella categoria fruttato medio trionfa il Trentino: prima classificata l'Azienda Madonna delle Vittorie di Arco (Tn) con l'Olio Garda DOP Trentino e seconda l'Agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Tn) sempre con l'Olio Garda DOP Trentino. Intensità decisa, verve, carattere, una spiccata personalità.

WardaGarda - Il Festival dell'Olio Garda DOP nel suo Entroterra incontra l'Olioturismo. Contaminazioni culturali che ci riconducono al rapporto con la terra e ai gesti dell'uomo nel suo costante impegno che diventa vita che dona la vita, stiamo parlando della patata. Pratica fondamentale, essenziale, alla quale è stata dedicato il Concorso Giorgio Bargioni, agronomo a cui l'olivicoltura gardesana è profondamente riconoscente per avere seguito i produttori in un periodo in cui ancora in pochi conoscevano quale sarebbe stato il futuro dell'olio.



Per due giorni Corte Torcolo è stata la location emozionale del primo Festival dell'Olio Garda DOP nel suo Entroterra, Stand Gastronomici, non solo, quindi produttori d'olio ma dei prodotti tipici come Aglio Bianco Polesano DOP, il formaggio Asiago DOP, l'insalata di Lusia IGP un corollario di eccellenza per l'eccellenza pregna di riflessi dorati che valorizza ogni piatto con l'olio del Garda DOP.

Olioturismo con piacevoli momenti conviviali con lo Show Cooking del maestro macellaio veneto Bruno Bassetto, olio Garda DOP e carne di qualità certificata, cene a base di prodotti DOP e IGP e i dialoghi di gusto presso gli stand, l'olio come golden thread, il suo entroterra come piattaforma ambientale, emozionale e produttiva da ricoprire e valorizzare giorno dopo giorno.

## **Articoli correlati:**

Costadoro Vini e Ospitalità a Bardolino

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1 - Sito internet: [www.bluarte.it](http://www.bluarte.it)