



Consorzio di tutela olio extravergine di oliva Garda D.O.P. Riconosciuto con D.M. 18.03.04
Via Introl Soletti 4 – 37010 Cavaion Veronese – Verona – Tel. e Fax +39.045.7235864
info@oliogardadop.it – www.oliogardadop.it – P.IVA 03147370237

OLIO GARDA DOP:
A OLIO OFFICINA FESTIVAL L'OLIO, IL MARE E... IL LAGO!
Torna Olio Officina Festival, l'evento dedicato al comparto olio da olive.
Il Consorzio olio Garda DOP tra i protagonisti
Magazzini del Cotone di Genova, dal 27 febbraio al 1° marzo 2025

Cavaion Veronese, 27 febbraio 2025

Sarà l'atavico e profondo **legame tra l'olio e il mare** è il tema portante della 14^a edizione di **Olio Officina Festival**, l'unico evento italiano dedicato al comparto olio da olive che, per l'occasione, verrà celebrato proprio in una città di mare. Sarà, infatti, il centro congressi **Magazzini del Cotone** al Porto Antico di **Genova** ad ospitare la tre giorni dedicata agli oli e ai "condimenti per il palato e la mente", che si svolgerà **da giovedì 27 febbraio a sabato 1° marzo**, (ingresso libero fino a esaurimento posti); una manifestazione ideata e diretta da **Luigi Caricato**, oleologo, giornalista, scrittore e tra i massimi esperti di olio al mondo, divenuta appuntamento di riferimento per il mondo dell'olivicultura.

Tra i protagonisti dell'edizione 2025, anche **l'olio Garda DOP**, interprete di alcuni eventi e **degustazioni guidate** che metteranno in luce l'indiscussa qualità del prodotto simbolo del Garda.

Venerdì 28 febbraio, alle ore 10.00, presso la **SALA PLENARIA Scirocco&Libeccio (Piano 3)**, il Consorzio sarà infatti tra i protagonisti della tavola rotonda **"L'olio non è come il vino. Soluzioni per rendere gli extra vergini territoriali un prodotto di successo"** in cui si analizzerà la situazione attuale e le potenzialità di comunicazione dell'olio extra vergine, uno dei prodotti simbolo del Bel Paese. L'incontro prenderà spunto dallo scenario commerciale corrente, non sempre incoraggiante, anche se si sta sempre più sviluppando un'attenzione qualificata verso gli oli certificati Dop e Igp. L'origine ha il suo fascino, ma resta ancora da pianificare una campagna di lancio organica che diventi polo d'attrazione per consumatori e ristoratori. Di questo **Luigi Caricato** parlerà con: **Francesco Gasparini**, oneri Primoli; **Dora Desantis**, presidente FOOL; **Maria Viola Bonafini**, responsabile tecnico Consorzio olio Dop Garda; **Giorgio Lazzaretti**, direttore Consorzio dell'olio Dop Riviera Ligure; **Antonello Maietta**, past president Associazione italiana sommelier.

Curiosi ed appassionati potranno anche conoscere tutte le peculiarità **dell'olio Garda DOP** in un incontro dedicato, con un'esperienza di assaggio che ne metterà in luce caratteristiche e potenzialità: sempre nella giornata di **venerdì 28 febbraio**, dalle 16.00 alle 17.15, la **SALA PONENTE (Piano 2)** ospiterà le **Prove di abbinamento olio-cibo con gli extra vergini Dop Garda**. **Giuseppe Capano**, chef, e **Maria Viola Bonafini**, responsabile tecnico Consorzio olio Dop Garda, proporranno al pubblico alcuni assaggi in cui l'olio Garda DOP sarà accompagnato da diverse tipologie di cibo, al fine di raccontare la grande versatilità di questo prezioso extra vergine che nasce sulle sponde del Lago di Garda.

Olio Officina Festival 2025 in breve

Quando: da giovedì 27 febbraio a sabato 1° marzo 2025

Orari: giovedì dalle ore 16 alle 19; venerdì e sabato dalle ore 9 alle 19

Dove: Magazzini del Cotone, Porto Antico, Genova, ingresso modulo 10

Come: Ingresso libero, fino a esaurimento posti

Info e prenotazioni degustazioni e masterclass (€5 cad.): www.olioofficina.it – posta@olioofficina.com



Finanziato
dall'Unione europea



PSR LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTERE RADICI



Regione
Lombardia

Iniziativa finanziata dal Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR) attraverso il Complemento di Sviluppo Rurale del Piano Strategico della PAC della Regione Lombardia 2023-2027.

Info e bandi: <https://psr.regione.lombardia.it>

Ufficio stampa: Zeta Group srl | e-mail ufficiostampa@oliogardadop.it | mob. 349 2555054