

## **Verde Oro in riva al lago: 26 e 27 aprile Torri del Benaco**

*Torna l' appuntamento con i sapori del Lago di Garda che unisce gola e benessere.*

*Per l'edizione 2008 in mostra il top della produzione di olio extravergine*

La cittadina gardesana di Torri del Benaco sarà ancora una volta il meraviglioso palcoscenico di **'Verde Oro'**, la manifestazione dedicata ai sapori del Garda che dal **26 al 27 aprile 2008** offrirà a tutti i *gourmet*, ai visitatori più curiosi e alle famiglie un week-end unico. Protagonista assoluto dell'iniziativa sarà l'olio extravergine di oliva, prodotto simbolo della sponda orientale del Lago.

### **Con Verde Oro a scuola di cucina**

'Verde Oro 2008' proporrà infatti ai visitatori i corsi della **scuola di cucina con olio extravergine**, che si svolgeranno presso il parco del Castello di Torri del Benaco. La scuola di cucina coinvolgerà qualificati chef gardesani e di altri territori vocati alla produzione di olio extravergine quali la Romagna e l'Umbria. **Sabato 26, dalle 9.30 alle 12.30**, si alterneranno dunque ai fornelli gli Chef: **Marcello Leoni** della Trattoria del Sole di Trebbo-Bologna e **Sergio Maggio** del Ristorante Gardesana di Torri del Benaco.

**Domenica 27, dalle 9.30 alle 12.30**, saliranno in cattedra: **Marco Lucentini** del Ristorante Cantina de' Corvi di Spoleto, **Enrico Pernechele** del Ristorante Bell'Arrivo di Torri del Benaco e **Isidoro Consolini** del Ristorante Al Caval di Torri del Benaco.

Attraverso lezioni pratiche, i rinomati chef mostreranno al pubblico come preparare le specialità della loro tradizione, insegnando l'uso corretto dell'olio extravergine d'oliva di alta qualità. Denominatore comune di ogni piatto sarà la capacità di coniugare gusto e salute. Tutti gli interessati potranno iscriversi gratuitamente al corso.

### **A Verde Oro gli incontri con l'esperto**

Per i visitatori più curiosi ed attenti, "Verde Oro" sarà l'occasione per approfondire temi specifici, grazie agli **"Incontri con l'Esperto"**, che si svolgeranno nei pomeriggi di sabato e domenica presso la saletta del Castello Scaligero. **Sabato alle 16.00** la dr.ssa Carla Marzetti, parlerà della **proprietà dell'olio extravergine di oliva**, dei suoi benefici e delle controindicazioni. **Domenica alle 16.30** appuntamento con la storia: Giuseppe Lorenzini presenterà un incontro dal tema **"C'era una volta l'olio della Serenissima"** dell'enogastronomo, giornalista e scrittore Carlo G. Valli.

Ma a Verde Oro troverà spazio anche un **incontro dedicato agli esperti ed ai produttori** di olio extravergine d'oliva del Garda grazie al seminario curato dalla **Corporazione Mastri Oleari** che si svolgerà **sabato 26 aprile alle 10.30 presso la Sala Comunale**.

Durante l'incontro si parlerà di produzione e commercializzazione dell'olio di alta gamma, oggi un mercato di nicchia in forte crescita.

### **A Verde Oro gli Oli Top**

Nel fine settimana di Verde Oro ci sarà anche la possibilità di fare shopping di prodotti eccellenti tra le bancarelle del centro storico, grazie alla **mostra mercato** che si svolgerà durante le due giornate dell'evento. **In Piazza Calderini, dalle 11.00 alle 19.00**, saranno presenti i migliori produttori di olio extravergine d'oliva Dop, nonché i produttori di salumi, formaggi, erbe officinali, miele ed altri prodotti tipici. Al benessere sarà invece dedicato il percorso alla scoperta dei prodotti naturali per la salute: i visitatori potranno conoscere e testare alcune specialità della cosmesi naturale e biologica.

Il pubblico avrà inoltre la possibilità di degustare gli oli extravergine delle tre zone geografiche coinvolte, il **Garda**, la **Romagna** e l'**Umbria**, grazie alla presenza dei più qualificati produttori. E se il Lago di Garda sarà rappresentato dalle aziende **Ca' Rainene** e **Frantoio Valtènesi**, per la Romagna saranno presenti la **C.A.B - Cooperativa Agricola Brisighellese** e la **Fondazione San Patrignano**, mentre il compito di rappresentare l'Umbria spetterà al **Frantoio Faliero Mancianti** e alla **Società Agricola Mascio**.

### **Verde Oro: un vero viaggio nel gusto**

Per chi però desidera passare un week end in riva al lago Verde Oro sarà l'occasione giusta. Gli

albergatori di Torri del Benaco offriranno infatti **pacchetti turistici ideati per l'evento**, che prevederanno anche percorsi naturalistici alla scoperta del territorio. Dal **12 aprile al 4 maggio i ristoranti del centro storico** proporranno invece i **“Menù dell'Olio”**, con piatti gustosi e bilanciati che vedranno tra gli ingredienti le altre specialità della riviera: limoni e pesci di lago. I menù verranno proposti a prezzo fisso, in abbinamento all'olio e ai vini bianchi della sponda veronese del Garda. Ogni locale porterà il proprio stile e quindi si potranno scegliere proposte creative oppure dedicate ai sapori della tradizione.

Tutti i visitatori avranno inoltre l'opportunità di provarsi nei **Trekking sul Monte Baldo** per scoprire e cogliere in prima persona le piante officinali spontanee.

**Verde Oro: sulla sponda Orientale del Lago di Garda un appuntamento imperdibile!**

**Informazioni per il pubblico:** di Torri del Benaco [www.comune.torridelbenaco.vr.it](http://www.comune.torridelbenaco.vr.it)  
[manifestazioni@comune.torridelbenaco.vr.it](mailto:manifestazioni@comune.torridelbenaco.vr.it) tel. 045. 6205826 ufficio manifestazioni  
[iattorri@provincia.vr.it](mailto:iattorri@provincia.vr.it) tel. 045 7225120 IAT

**Ufficio Stampa** Gheusis Srl 347 5835050 [info@gheusis.com](mailto:info@gheusis.com)

**Coordinamento e organizzazione:** Edi House sas e Ass. Club dei Sapori, Bologna, tel. 051.306112  
[clubdeisapori@edihouse.it](mailto:clubdeisapori@edihouse.it)