



Festa dell'Olio, tre giorni in riva al Lago dedicati agli oli italiani

2 Aprile 2026 

VERONA – Da venerdì 10 a domenica 12 aprile torna la Festa dell'Olio a Torri del Benaco (Verona). L'evento dedicherà tre giornate all'eccellenza e alla cultura dell'Olio Extravergine d'Oliva, attraverso un gustoso programma che spazia dalla mostra-mercato ai cooking show, tra degustazioni guidate, mixology a base di olio extravergine di oliva, momenti culturali e musica.

Sarà il laboratorio del gusto sui Vini del Garda, condotto da **Angelo Peretti**, a inaugurare la manifestazione venerdì alle 18 presso l'antico Molo De Paoli.

La giornata di sabato si aprirà con il momento centrale della kermesse: la presentazione della "Guida agli Extravergini 2026" di Slow Food alle 9.30 presso il Cinema Teatro, cui seguirà la premiazione delle migliori aziende olearie d'Italia e di Slovenia, inserite nella guida.

Alle 14.30 presso il Molo De Paoli aprirà poi il "Villaggio degli Olivi", la mostra-mercato che offrirà un percorso tra assaggi di oli di 54 aziende provenienti da Abruzzo, Basilicata, Calabria, Campania, Emilia-Romagna, Lazio, Lombardia, Puglia, Sicilia, Toscana, Trentino, Umbria, Veneto e Slovenia. Un percorso del gusto che vedrà coprotagonisti anche i prodotti tipici del territorio gardesano come vini, zafferano, marmellate, alcuni contrassegnati dal marchio De.Co. della Città di Torri del Benaco, nonché il formaggio Monte Veronese d'allevamento del presidio Slow Food.

Domenica alle 12.30 al Molo De Paoli l'esperta **Vanessa Lorenzetti** interpreterà il Radicchio di Verona IGP in un imperdibile cooking show a cura del Consorzio di Tutela del Radicchio di Verona IGP.

La Festa dell'Olio offrirà anche momenti dedicati alla storia e cultura locale. Per l'occasione sarà aperto un luogo simbolo di Torri del Benaco, il frantoio di Crero. Utilizzato fino al '900 per la produzione d'olio, l'antico 'torcolo' di Crero sarà visitabile domenica 12 aprile dalle 14.30 alle 17.30. Le visite guidate alla scoperta della tradizione olearia del Garda sono curate dal CTG El Vissinel di Costermano sul Garda e disponibili solo su prenotazione.

I Laboratori del Gusto, storico format di *Slow Food*, offriranno seminari sull'Olio Extravergine d'Oliva, condotti dai coordinatori della Guida, per accompagnare il pubblico alla scoperta delle caratteristiche sensoriali di questo prodotto attraverso degustazioni consapevoli e approfondimenti sulla qualità. I laboratori si svolgeranno sabato alle 15.30 e alle 17.00, e



domenica alle 11, alle 15.30 e alle 17.00.

Sia sabato che domenica, alle 14 e alle 17, il borgo sarà cullato da “Musica sotto gli Olivi”, piccoli concerti diffusi tra il lungolago e il centro storico per un’esperienza unica che unisce melodie e sapori. La musica sarà la protagonista del concerto del fisarmonicista Marco Salvetti, domenica alle 15.00 presso la Chiesa della Trinità.

Per tutta la durata dell’evento, sette tra ristoranti, osterie, pizzerie e bar di Torri del Benaco, Pai e Albisano offriranno la possibilità di gustare menù speciali, piatti e cocktail a base di olio extravergine d’oliva.

La “Guida agli Extravergini 2026” di *Slow Food*: la Guida, che raccoglie 766 aziende e 1211 oli recensiti, rappresenta una fotografia ampia e aggiornata dell’olivicoltura italiana di qualità. Un lavoro capillare che racconta territori, persone e scelte produttive, offrendo ai lettori uno strumento autorevole per orientarsi in un panorama ricco, ma spesso complesso. Le aziende riconosciute con la chiocciola, segno di aderenza alla filosofia di Slow Food, sono 51. Gli oli che arrivano da aziende aderenti al Presidio degli Olivi Secolari sono 228. Le novità in Guida 2026 sono 129, gli oli certificati biologici sono 573.