

Premio Olio Garda DOP: sfida tra futuri chef per valorizzare il simbolo del Garda

07/03/2025

Giovedì 13 marzo torna il concorso interregionale “Premio Olio Garda DOP”, dedicato agli studenti degli Istituti alberghieri di Veneto, Lombardia e Trentino, le tre regioni su cui insiste la denominazione. L’iniziativa, promossa dal Consorzio di tutela Olio Garda DOP in collaborazione con l’Associazione Cuochi Bresciani, la testata giornalistica *Italia a Tavola* e Pentole Agnelli, nasce con l’obiettivo di diffondere la cultura legata all’olio simbolo del Garda e di promuoverne la valorizzazione in cucina.



Giovani ambasciatori del territorio gardesano

Il concorso si rivolge ai futuri chef e responsabili di sala, chiamati a diventare ambasciatori del territorio gardesano. L’obiettivo principale è educare gli studenti alle caratteristiche dell’olio Garda DOP e ai suoi possibili abbinamenti culinari. I partecipanti dovranno dimostrare non solo abilità tecniche ma anche la capacità di raccontare il prodotto, esaltandone le peculiarità e il legame con il territorio.

I concorrenti avranno un’ora di tempo per preparare un piatto, a scelta tra antipasto, primo e secondo, in cui l’olio Garda DOP figurerà tra gli ingredienti principali. L’olio dovrà essere utilizzato sia in cottura che a crudo, per valorizzare al meglio il suo sapore durante la presentazione alla giuria.

Una giuria tecnica per premiare l’eccellenza

A valutare le proposte dei giovani cuochi sarà una giuria tecnica composta da professionisti del settore, giornalisti ed enogastronomi, che decreteranno i vincitori. Il giudizio si baserà non solo sull’abilità tecnica, ma soprattutto sull’uso dell’olio Garda DOP per valorizzare il territorio, sulla capacità di raccontare il prodotto in modo coinvolgente e sull’originalità delle ricette proposte.



Ogni scuola sarà rappresentata da un insegnante, due allievi di cucina incaricati di preparare il piatto e due allievi di sala che serviranno la giuria. Questi ultimi avranno a disposizione 10 minuti per spiegare la preparazione e gli abbinamenti scelti, simulando l'interazione con i clienti di un ristorante.

La presentazione: una prova decisiva

La fase di presentazione del piatto alla giuria sarà determinante, influenzando per il 50% sul punteggio finale. A sottolinearlo è il Presidente del Consorzio di Tutela, l'Avvocato Simone Padovani: "La presentazione del piatto alla giuria è una fase cruciale del concorso. Gli studenti dovranno immaginare di trovarsi davanti a clienti in un ristorante, evitando dettagli tecnici troppo complessi e concentrandosi sulle caratteristiche e sul ruolo dell'olio Garda DOP nell'esaltare il piatto".

Secondo Padovani, questa scelta mira a stimolare nei giovani la capacità di comunicare efficacemente il valore del prodotto, trasformandoli un domani nei primi ambasciatori del territorio gardesano e del suo simbolo, l'olio Garda DOP.

Una sede d'eccezione e la premiazione

La sfida si terrà giovedì 13 marzo presso il Cooking Lab Pentole Agnelli, un innovativo laboratorio didattico situato nella sede aziendale di Lallio (BG). Questo spazio è stato scelto per offrire agli studenti un contesto altamente professionale e stimolante, ideale per mettere alla prova le loro capacità tecniche e creative.

La cerimonia di premiazione ufficiale si svolgerà sabato 29 marzo 2025 alle ore 10.30 nella Sala del Consiglio del Palazzo ex Monte di Pietà a San Felice del Benaco (BS). Un'occasione per celebrare i giovani talenti che, grazie alla loro passione per la cucina e al rispetto per i prodotti del territorio, contribuiranno a promuovere l'eccellenza dell'olio Garda DOP in Italia e nel mondo.