



## Concorso interregionale

# Premio olio Garda Dop, la sfida

• Giovedì 13 la gara tra giovani degli istituti alberghieri, futuri chef, per valorizzare l'oro verde del lago di Garda

Sfida tra futuri chef per valorizzare l'oro verde del lago di Garda. Giovedì 13 marzo a Lallio, nel Bergamasco, torna il concorso interregionale «Premio Olio Garda Dop» rivolto agli studenti degli istituti alberghieri di Veneto, Lombardia e Trentino, le regioni su cui insiste la denominazione. Il premio, alla IV edizione, è indetto dal Consorzio di tutela Olio Garda Dop che ha sede a Cavaion Veronese, in collaborazione con l'Associazione Cuochi Bresciani, la testata giornalistica Italia a Tavola e Pentole Agnelli, il cui laboratorio didattico nella sede aziendale di Lallio ospiterà la gara. L'obiettivo è promuovere la cultura legata al prodotto simbolo del territorio gardesano e la sua valorizzazione in cucina. Come? Facendo conoscere agli studenti di oggi e cuochi professionisti o responsabili di sala di domani le carat-

teristiche del prodotto e gli abbinamenti culinari. I concorrenti dovranno dimostrare la loro bravura nel creare piatti che esaltino l'olio Garda Dop insieme alla competenza per presentarlo ai commensali, con il suo territorio d'origine. A valutare le proposte dei cuochi, una giuria tecnica di professionisti del settore, giornalisti ed enogastronomi, che decreteranno i vincitori. In un'ora gli studenti dovranno preparare un piatto in cui l'olio Garda Dop sia tra gli ingredienti principali, usandolo sia in cottura che a crudo. Ogni scuola sarà rappresentata da un insegnante, due allievi di cucina che comporranno il piatto e due di sala che serviranno la giuria e spiegheranno, in 10 minuti, preparazione e abbinamenti. In valutazione non ci sarà solo l'abilità tecnica, ma anche l'uso

dell'olio gardesano in ottica di valorizzazione del territorio, capacità di raccontarlo e originalità della proposta.

«La presentazione del piatto è una fase cruciale del concorso, che influisce per il 50% sul punteggio finale», spiega il presidente del Consorzio di tutela, Simone Padovani. «Una scelta fatta per stimolare nei ragazzi l'abilità di raccontare l'olio Garda Dop. Solo sviluppandola potranno essere i primi ambasciatori del territorio gardesano e del suo prodotto simbolo». La premiazione sarà il 29 marzo a San Felice del Benaco, palazzo ex Monte di Pietà. **Camilla Madinelli**

**Il premio è indetto dal Consorzio di tutela Olio Garda Dop che ha sede a Cavaion Veronese e coinvolge Veneto, Lombardia e Trentino**

