



Il contest

Premio olio del Garda: studenti bresciani da applausi

• Vittoria per il Canossa di Brescia davanti al Bonsignori di Remedello con le loro ricette a base di prodotti Dop

ALESSANDROGATTA

Primo e secondo posto: doppietta bresciana alla quarta edizione del Premio Olio Garda Dop, concorso rivolto agli studenti degli istituti alberghieri delle tre sponde del lago in cui è presente la denominazione (Lombardia, Trentino e Veneto).

Miglior piatto, intitolato «L'eco del Garda», quello presentato dai ragazzi del Cfp Canossa di Brescia, ovvero spira di anguilla all'arancia e zafferano su crema di focaccia all'olio Garda Dop e pomodoro, polvere di capperi, limone salato e bottarga di trota. Secondo posto invece per l'istituto Bonsignori di

Remedello con tagliolini freschi con farro di monococco in verde, oro e rosso, mentre al terzo ecco il Cfp Enaip di Riva del Garda (che ha presentato una cheesecake salata all'olio Garda Dop con trota e agrumi); agli studenti dell'Enaip anche il premio speciale dell'Associazione cuochi bresciani alla memoria di Enzo Dellea.

Il contest

La gara si è svolta al cooking lab di Pentole Agnelli di Lallio, Bergamo, ieri mattina a San Felice le premiazioni: in corsa anche l'istituto Abf di Bergamo, il Cfp Casa del Giovane di Castiglione, il Perlasca di Idro. Il concorso è indetto dal Consorzio di tutela Garda Dop, Associazione cuochi bresciani, Italia a Tavola, Pentole Agnelli: la giuria era capitanata dallo chef gardesano Carlo Bresciani. «Il nostro obiettivo è continuare a sensibilizzare sull'u-

tilizzo dell'olio di qualità in cucina, sia nelle ricette che a crudo», il commento di Andrea Bertazzi, vicepresidente del Consorzio. Ieri a San Felice la proposta di Floriano Massardi, presidente della commissione Agricoltura di Regione Lombardia: «Stiamo lavorando a un progetto di legge regionale per la tutela della nostra olivicoltura, di cui Brescia e il Garda sono i principali esponenti. È in corso un confronto con le realtà associative, con l'intento di mettere in campo risorse per aiutare il comparto».

L'anguilla all'arancia e zafferano su crema di focaccia all'olio è stato il piatto vincente





► 30 marzo 2025



La premiazione dei ragazzi del Cfp Canossa di Brescia per la loro ricetta a base di olio del Garda

