

Premio Olio Garda DOP: studenti brillano a San Felice

30 Marzo 2025



Sabato 29 marzo, a **San Felice del Benaco**, si è svolta la cerimonia di premiazione della quarta edizione del **concorso enogastronomico Premio Olio Garda DOP**, dedicato agli studenti degli istituti alberghieri delle regioni Veneto, Lombardia e Trentino. L'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela dell'olio Garda DOP in collaborazione con l'Associazione Cuochi Bresciani e altre realtà locali, ha avuto come obiettivo la valorizzazione dell'olio Garda DOP e la sua importanza nella cucina regionale. Gli studenti hanno presentato piatti innovativi che esaltano questo prodotto tipico, dimostrando

competenze culinarie e conoscenza del territorio.

Il primo premio è stato assegnato alla **Fondazione ENAC Lombardia – CFP Canossa** per il piatto "L'eco del Garda: EVO, EVO, EVO...", una creazione che combina anguilla cotta a bassa temperatura con crema di focaccia all'olio del Garda. Questo piatto ha convinto la giuria per il suo utilizzo sapiente dell'olio Garda DOP e ha fruttato all'istituto un premio di 1.200 euro. Al secondo posto si è classificato l'**AFGP Centro Bonsignori** di Remedello con i "Tagliolini freschi con farro di monococco in verde, oro e rosso", mentre il terzo posto è andato al **CFP Alberghiero ENAIP** di Riva del Garda con una cheesecake salata all'olio Garda DOP.