



01/04/2025

Premio Olio Garda DOP: vincono gli studenti della Fondazione ENAC Lombardia

A San Felice del Benaco (BS) le premiazioni della quarta edizione del concorso interregionale Premio olio Garda DOP rivolto agli studenti degli istituti alberghieri. Gli studenti della Fondazione ENAC Lombardia – CFP Canossa (Brescia) conquistano il titolo 2025

Promuovere l'olio Garda DOP, la sua cultura millenaria e la sua valorizzazione in cucina.

Questo l'obiettivo del Consorzio di Tutela dell'olio Garda DOP che, nella giornata di **sabato 29 marzo**, presso la **Sala del Consiglio del Palazzo ex Monte di Pietà a San Felice del Benaco (BS)**, ha celebrato l'atto conclusivo del **Premio olio Garda DOP**, rivolto agli studenti degli Istituti alberghieri delle tre regioni su cui insiste la denominazione: Veneto, Lombardia e Trentino.

Il **Concorso**, indetto 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'intento di promuovere la cultura legata all'olio Garda DOP, prodotto simbolo del territorio gardesano e la sua valorizzazione in cucina. I concorrenti, futuri chef e responsabili di sala, devono dimostrare la loro capacità di creare piatti che esaltino l'olio Garda DOP insieme all'adeguata competenza per presentare ai commensali sia il prodotto che il suo territorio d'origine.

Presenti alla premiazione Floriano Massardi Presidente Commissione Agricoltura Regione Lombardia, e Cristiano Antonioli, Consigliere comunale di Puegnago del Garda (BS). A consegnare i premi, insieme al Presidente del Consorzio Avv. Simone Padovani, anche Massardi di Regione Lombardia e il capo giuria del concorso, chef Carlo Bresciani.

Ad aggiudicarsi il titolo 2025 è stato **“L'eco del Garda: EVO, EVO, EVO...”**, spira di anguilla cotta a bassa temperatura all'arancia e zafferano su crema di focaccia all'olio del Garda e pomodoro, polvere di capperi e limone salato e bottarga di trota. Un piatto che rappresenta l'unione delle zone di produzione dell'olio Garda DOP, in cui l'anguilla, pesce lacustre, si sposa con i profumi dell'Alto Garda (limone, capperi) richiamando sapori estivi con la crema di focaccia, e lo zafferano a ricordare le coltivazioni della sponda meridionale del Benaco. Un abbinamento di sapori esaltato dal Garda DOP, riportato nel nome del piatto anche come “eco” (Evo, Evo, Evo...). Realizzato dagli studenti della **Fondazione ENAC Lombardia – CFP Canossa (sede di Brescia)**. Una creazione che ha convinto la giuria tecnica proprio per il sapiente utilizzo dell'olio Garda DOP. Una capacità che è valsa all'istituto un premio di 1.200 euro da parte del Consorzio di tutela.

Nelle posizioni d'onore, si sono classificati: al **2° posto** l'istituto **AFGP Centro Bonsignori (Remedello BS)** per i **“Tagliolini freschi con farro di monococco in verde, oro e rosso”**. A loro è andato un assegno da 500 euro del Consorzio di tutela e un set di attrezzatura professionale da cucina offerta da Pentole Agnelli.

Medaglia di bronzo per gli studenti del **CFP Alberghiero ENAIP (Riva del Garda TN)** che hanno presentato **“Cheesecake salata all'olio Garda DOP con trota e agrumi”**, che si sono così aggiudicati il premio da 300 euro da parte del Consorzio di tutela e un set di attrezzatura professionale da cucina offerta da Pentole Agnelli.

Quest'ultima ricetta ha ricevuto anche il Premio speciale dell'Associazione Cuochi Bresciani



intitolato alla memoria dello “*Chef Enzo Dellea*”. Il Premio è stato consegnato dal Presidente dell’associazione Chef Luca Venturelli e dal Vicepresidente Chef Carlo Bresciani, capo giuria del Concorso.