

<https://www.gardanotizie.it/premio-olio-garda-dop-2026-studenti-di-brescia-in-gara-per-borse-di-studio/>



Premio Olio Garda DOP 2026: studenti di Brescia in gara per borse di studio



Di [Redazione](#)

12 Marzo 2026 - 18.03



[BresciaCastiglione delle Stiviere](#)

Il **Premio Olio Garda DOP**, promosso dal **Consorzio di tutela olio Garda DOP** in collaborazione con **CAST – Istituto Italiano di Arti Culinarie e Ospitalità, Unione Cuochi Bresciani** e operatori del settore, torna nell'edizione **2026** con la prova pratica fissata per le **ore 9:30** presso **CAST, via Serenissima 5, Brescia**; il concorso coinvolge studenti degli istituti alberghieri chiamati a diventare ambasciatori del prodotto, con l'obiettivo di formare futuri chef e responsabili di sala sull'uso e la presentazione dell'olio Garda DOP e prevede inoltre **borse di studio CAST** per i primi tre classificati.

In gara sette istituti che avranno **un'ora** per realizzare un piatto (antipasto, primo o secondo) in cui l'olio Garda DOP sia impiegato sia in cottura sia a crudo: partecipano Azienda Bergamasca Formazione CFP Bergamo (Bergamo) con "Il lagoncello all'olio Garda DOP...", Azienda Bergamasca Formazione sede di Clusone con "Tartelletta del Garda", AFGP Centro Bonsignori di Remedello con "Tortelli con patata di Gottolengo...", CFP Alberghiero ENAIP Riva del Garda con "Raviolo aperto con ricotta trentina...", Fondazione Casa del Giovane Don Mario Bottoglia di Castiglione delle Stiviere con "Rè DOP", Fondazione ENAC Lombardia CFP Canossa – impresa sociale (Brescia) con "Bàcaro gardesano..." e Istituto di Istruzione Superiore di Valle Sabbia "Giacomo Perlasca" (Idro) con "Tra i due mondi"; ogni istituto sarà rappresentato da un insegnante, due allievi di cucina e due allievi di sala che avranno **10 minuti** per presentare piatto e abbinamenti, la giuria tecnica composta da rappresentanti del Consorzio, di CAST e da esperti tra cui **Avv. Simone Padovani, Carlo Pierato, Luigi Caricato, Chef Carlo Bresciani, Simone Bottura, Renato Andreolassi e Chef Paolo Bodon** valuterà tecnica, utilizzo e capacità di raccontare l'olio, al termine saranno assegnate le **borse di studio CAST** per un totale di **€30.000** suddivise in **€14.000, €10.000 e €6.000**, i premi in denaro del Consorzio di **€600, €400 e €200** e il premio speciale "Chef Enzo Dellea".