

## Premio olio Garda DOP: vince l'istituto di Remedello a Brescia



Di [Redazione](#)

13 Marzo 2026 - 19.03



### [BresciaCastiglione delle Stiviere](#)

La 5<sup>a</sup> edizione del Concorso interregionale **Premio olio Garda DOP**, promossa dal **Consorzio di tutela olio Garda DOP** in collaborazione con **CAST – Istituto Italiano di Arti Culinarie e Ospitalità**, **Associazione Cuochi Bresciani** e **Italia a Tavola**, si è svolta nel 2026 presso **CAST a Brescia**: sette Istituti Alberghieri si sono confrontati nella preparazione di piatti che avessero l'olio Garda DOP come elemento centrale, e le proposte sono state valutate da una giuria tecnica composta da **Andrea Bertazzi**, **Luigi Caricato**, **Chef Carlo Bresciani**, **Simone Bottura**, **Renato Andreolassi** e **Chef Paolo Bodon**.

A vincere è stato l'**AFGP Centro Bonsignori di Remedello (BS)** con il piatto **“Tortelli con patata di Gottolengo e il suo cremoso all'olio Garda DOP”**, realizzato e servito dagli allievi **Sara Nicolini**, **Samirato Bance**, **Giada Maffina** ed **Enrico Inselvini** sotto la guida della formatrice **Morena Barbieri**; al secondo posto si è classificata la **Fondazione ENAC Lombardia CFP Canossa**

– **Brescia** con **“Bàcaro gardesano – bianco di luccio all’olio Garda DOP, cialda al grano saraceno e finta maionese all’olio Garda DOP”**, mentre il terzo è andato alla **Fondazione Casa del Giovane Don Mario Bottoglia – Castiglione delle Stiviere (MN)** con **“Re DOP”**, vincitore anche del Premio Chef **“Enzo Dellea”** assegnato dal Presidente dell’Associazione Cuochi Bresciani **Chef Luca Venturelli**; ai primi tre sono state attribuite borse di studio CAST rispettivamente di **€14.000, €10.000 e €6.000** e premi in denaro del Consorzio di **€600, €400 e €200**.