

GARDA **POST**.it



Premio Olio Garda DOP: sfida tra futuri chef per valorizzare il prodotto simbolo del Garda

BRESCIA - Torna giovedì 12 marzo 2026 la 5ª edizione del Concorso interregionale “Premio olio Garda DOP”, rivolto agli studenti degli Istituti Alberghieri di Lombardia, Veneto e Provincia Autonoma di Trento.

Di GardaPost Ultimo aggiornamento **Mar 11, 2026**

Il Premio, indetto dal [Consorzio di tutela olio Garda DOP](#) in collaborazione con CAST – Istituto Italiano di Arti Culinarie e Ospitalità, Unione Cuochi Bresciani e Italia a Tavola, nasce con l’intento di promuovere la cultura legata al prodotto simbolo del territorio gardesano e la sua valorizzazione in cucina.

Il concorso

Il Concorso si rivolge agli studenti che diverranno ambasciatori del territorio, con lo scopo principale di educarli al prodotto, alle sue caratteristiche e agli abbinamenti culinari.

I concorrenti, futuri chef e responsabili di sala, dovranno dimostrare la loro capacità di creare piatti che esaltino l'olio Garda DOP, valorizzandone il profilo delicato ed equilibrato, insieme all'adeguata competenza per presentare ai commensali sia il prodotto sia il suo territorio di produzione.

Cuore dell'edizione 2026 è **CAST – Istituto Italiano di Arti Culinarie e Ospitalità**, centro di eccellenza per formazione e innovazione nel settore enogastronomico: la prova pratica si svolgerà nei laboratori attrezzati dell'Istituto.

CAST sostiene inoltre i giovani talenti mettendo a disposizione borse di studio per i primi tre classificati, confermando il proprio ruolo di promotore della crescita professionale nel settore enogastronomico.

L'appuntamento è fissato alle ore 9:30 presso CAST in via Serenissima 5, Brescia.

Sette Istituti Alberghieri in gara

I sette Istituti Alberghieri in gara avranno **un'ora di tempo per preparare un piatto** (a scelta tra antipasto, primo o secondo) in cui l'olio Garda DOP sia protagonista, utilizzato sia in cottura sia a crudo. Ogni scuola sarà rappresentata da un insegnante, due allievi di cucina che realizzeranno il piatto e due allievi di sala che serviranno la giuria e spiegheranno, in un tempo limite di 10 minuti, la preparazione e gli abbinamenti.

La giuria tecnica, composta da esperti del settore, chef e giornalisti valuterà i piatti in gara, considerando non solamente l'abilità tecnica ma, soprattutto, l'utilizzo dell'olio Garda DOP, la capacità di raccontarlo mettendone in risalto le caratteristiche uniche e, infine, l'originalità della proposta.

A seguito della valutazione dei sette piatti da parte della giuria verranno decretati e proclamati i piatti vincitori.

Gli Istituti e i piatti in gara

- Azienda Bergamasca Formazione CFP Bergamo – Bergamo – Il lagoncello all'olio Garda DOP, cipollotto in oleocottura e petali di viola
- Azienda Bergamasca Formazione – sede di Clusone (BG) – Tartelletta del Garda
- AFGP Centro Bonsignori – Remedello (BS) – Tortelli con patata di Gottolengo e il suo cremoso all'olio Garda DOP

- CFP Alberghiero ENAIP Riva del Garda – Riva del Garda (TN) – Raviolo aperto con ricotta trentina, olio Garda DOP, tartare di ricciola al limone, salsa agrodolce al mango e asparagi marinati
- Fondazione Casa del Giovane Don Mario Bottoglia – Castiglione delle Stiviere (MN) – Rè DOP
- Fondazione ENAC Lombardia CFP Canossa – impresa sociale – Brescia – Bàcaro gardesano – bianco di luccio all’olio Garda DOP, sfoglietta al grano saraceno e finta maionese all’olio Garda DOP
- Istituto di Istruzione Superiore di Valle Sabbia “Giacomo Perlasca” – Idro (BS) – Tra i due mondi

Giuria

La giuria è composta da rappresentanti del Consorzio, di CAST e da esperti del settore. Sono previsti: Avv. **Simone Padovani** (Presidente Consorzio di tutela olio Garda DOP), **Carlo Pierato** (CAST), **Luigi Caricato** (scrittore, oleologo, giornalista), **Chef Carlo Bresciani** (Executive Chef e Patron Chef di Antica Cascina San Zago; Presidente Vicario nazionale FIC), **Simone Bottura** (Giornale di Brescia), **Renato Andreolassi** (Italia a Tavola) e **Chef Paolo Bodon**.

Premi in palio

Borse di studio CAST per un totale di 30.000 € sui percorsi di Alta Formazione e Bachelor:

- 1° classificato: 14.000 €
- 2° classificato: 10.000 €
- 3° classificato: 6.000 €

Premi in denaro del Consorzio di tutela olio Garda DOP:

- 1° classificato: 600,00 €
- 2° classificato: 400,00 €
- 3° classificato: 200,00 €

Premio speciale “Chef Enzo Dellea”, conferito dall’Unione Cuochi Bresciani, a uno degli Istituti partecipanti.



In collaborazione con:



Italia a Tavola



V Edizione

Concorso interregionale per Istituti Alberghieri
Premio olio Garda DOP

12 marzo 2026 - CAST Italian Institute of Culinary
Arts and Hospitality