

<https://www.italiaatavola.net/alimenti-bevande/2026/3/13/studenti-ai-fornelli-i-tortelli-sorprendono-conquistano-premio-olio-garda-dop/117955/>

GARDA **POST**.it

I Tortelli con patata di Gottolengo e il suo cremoso all'olio Garda DOP.



Premio olio Garda DOP, vincono i tortelli del Centro Bonsignori di Remedello

BRESCIA - Il Concorso interregionale dedicato agli studenti degli istituti alberghieri ha assegnato il Premio Garda DOP 2026. Attribuito anche il Premio Chef "Enzo Dellea" dall'Associazione Cuochi Bresciani.

[Di GardaPost](#)

Ultimo aggiornamento **Mar 13, 2026**

Si è conclusa con successo la 5ª edizione del Concorso interregionale "Premio olio Garda DOP", promosso 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, con l'obiettivo di diffondere tra i futuri professionisti della ristorazione la cultura dell'olio Garda DOP.

La competizione, ospitata presso **CAST a Brescia** – che ha messo a disposizione spazi e attrezzature evolute e tecnologicamente all'avanguardia – ha visto sfidarsi sette Istituti Alberghieri, chiamati a realizzare un piatto in cui l'olio Garda DOP fosse protagonista, valorizzato sia dal punto di vista tecnico sia nella presentazione al tavolo.

Gli istituti in gara

Gli istituti in gara erano:

- Azienda Bergamasca Formazione CFP Bergamo,
- Azienda Bergamasca Formazione – sede di Clusone (BG),
- AFGP Centro Bonsignori di Remedello (BS),
- CFP Alberghiero ENAIP Riva del Garda,
- Fondazione Casa del Giovane Don Mario Bottoglia di Castiglione delle Stiviere (MN),
- Fondazione ENAC Lombardia CFP Canossa – impresa sociale di Brescia,
- Istituto di Istruzione Superiore di Valle Sabbia “Giacomo Perlasca” di Idro (BS).

La giuria

A valutare i piatti una giuria composta da **Andrea Bertazzi** (Vicepresidente Consorzio di tutela olio Garda DOP), **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**.



Il piatto vincente: tortelli con patata di Gottolengo e il suo cremoso all'olio Garda DOP

Ad aggiudicarsi il primo posto 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”**.

Un piatto semplice, ma non banale, studiato per fare emergere tutte le note fruttate, il gusto leggermente amaro e il retrogusto di mandorla tipici dell'Olio del Garda DOP.

La ricetta utilizza patate e cipolle come supporto neutro, per esaltare ogni sfumatura aromatica dell'olio del Garda DOP e trasformare gli ingredienti umili in un'esperienza gourmet che risalta il profilo organolettico dell'Olio. Ogni elemento del ripieno e della pasta è **calibrato per far sì che l'Olio del Garda DOP sia il protagonista assoluto del piatto**.

Nel “cremoso”, l'Olio del Garda DOP è presentato in una forma inusuale, che ne amplifica il corpo e la persistenza al palato.

Si presenta come **un piatto povero, ma in verità veicola un messaggio molto importante di sostenibilità e consapevolezza**, dimostrando che l'eccellenza

non risiede nella complessità degli ingredienti, ma nella loro qualità e nel modo in cui vengono preparati.

Il piatto è stato realizzato e servito dagli allievi Sara Nicolini, Samirato Bance (cucina), Giada Maffina e Enrico Inselvini (sala), accompagnati dal formatore Morena Barbieri.



La premiazione dell'istituto vincitore.

Secondo posto per il Baccaro gardesano

Il secondo posto è andato alla Fondazione ENAC Lombardia CFP Canossa – impresa sociale di Brescia con **“Baccaro gardesano – bianco di luccio all’olio Garda DOP, cialda al grano saraceno e finta maionese all’olio Garda DOP”**.

Questo piatto è un omaggio alla convivialità del territorio che reinterpreta il concetto di “cicheto” veneziano attraverso le eccellenze del Lago di Garda.

L’Olio Garda DOP è il “filo d’oro” che tesse insieme i sapori del territorio: lo ritroviamo nella struttura della cialda, dove sostituisce i grassi animali per donare leggerezza; nella marinatura del Luccio, per esaltarne la polpa delicata senza mai coprirlo; e infine montato a filo nella nostra finta maionese al latte, a cui conferisce una setosità e un profumo erbaceo inconfondibili.

Anche nei pomodorini arrostiti, l'olio interviene in cottura per esaltare quella nota agrodolce e caramellata che bilancia la freschezza dell'insieme.



Bàcaro gardesano – bianco di luccio all'olio Garda DOP, cialda al grano saraceno e finta maionese all'olio Garda DOP.

Per Re DOP terzo posto e Premio Chef “Enzo Dellea”

Al terzo posto si è classificata la Fondazione Casa del Giovane Don Mario Bottoglia di Castiglione delle Stiviere (MN) con il piatto “Re DOP”, che ha ricevuto anche il Premio Chef “Enzo Dellea”, riconoscimento speciale conferito dal Presidente dell'Associazione Cuochi Bresciani Chef Luca Venturelli.

Questo piatto è una celebrazione raffinata dei sapori del Benaco, dove **il Persico Reale di lago incontra l'eccellenza dell'olio Extra Vergine di Oliva Garda DOP.**

La preparazione esalta la delicatezza della materia prima attraverso una cottura a vapore di soli 7 minuti, preservando la consistenza del pesce precedentemente marinato con aromi agrumati e olio Extra Vergine di Oliva Garda DOP: il filo conduttore in questa ricetta, l'olio, non è un semplice condimento, ma l'elemento strutturale che lega ogni componente.

Nelle emulsioni: dona corpo e una nota erbacea all'emulsione di basilico e pinoli e conferisce setosità a quella di pomodori datterino. Nella crema di legumi: l'olio viene utilizzato sia in fase di cottura con l'aglio, sia aggiunto a crudo prima di frullare i ceci per esaltarne il profumo. Nell'impasto: è il segreto della fragranza dei crostini di pane al basilico, dove viene frullato direttamente con le foglie fresche. Nelle marinature: protegge e profuma il pesce durante la "visione" e ammorbidisce il carattere del cavolo viola.



Re DOP, con persico reale del Garda.

I premi

Ai primi tre classificati sono state assegnate **le borse di studio CAST**, pari a 14.000 euro per il primo classificato, 10.000 euro per il secondo e 6.000 euro per il terzo, oltre ai premi in denaro del Consorzio di tutela olio Garda DOP, rispettivamente di 600 euro, 400 euro e 200 euro.

La giuria tecnica ha valutato i piatti in gara considerando non solo l'abilità esecutiva, ma soprattutto la capacità dei concorrenti di valorizzare l'olio Garda DOP, raccontandone le caratteristiche distintive e il forte legame con il territorio gardesano. Anche in questa quinta edizione, il Concorso ha confermato il

proprio valore formativo **avvicinando gli studenti all'olio Garda DOP**, rendendoli ambasciatori consapevoli del prodotto e del territorio.

CAST – Istituto Italiano di Arti Culinarie e Ospitalità

Cuore dell'edizione 2026 è stato CAST – Istituto Italiano di Arti Culinarie e Ospitalità, centro di eccellenza per la formazione e l'innovazione nel settore enogastronomico, che ha ospitato la prova pratica nei propri laboratori attrezzati.

CAST ha inoltre sostenuto concretamente i giovani talenti mettendo a disposizione le borse di studio per i primi tre classificati, confermando il proprio ruolo di promotore della crescita professionale nel mondo dell'ospitalità e della cucina.

CAST – Italian Institute of Culinary Arts & Hospitality, fondato a Brescia nel 1997, è riconosciuto a livello nazionale e internazionale come punto di riferimento per chi desidera intraprendere una carriera nel mondo dell'enogastronomia e dell'ospitalità. La scuola si distingue per un approccio didattico che unisce tecnica, pratica, creatività e conoscenza delle filiere produttive, formando professionisti preparati e consapevoli. Il Consorzio di tutela olio Garda DOP esprime soddisfazione per l'impegno, la preparazione e la passione dimostrati da tutti i partecipanti, ringraziando gli istituti, i docenti, gli studenti, la giuria e i partner che hanno contribuito alla riuscita dell'iniziativa.

I piatti in gara

I piatti in gara:

- Azienda Bergamasca Formazione CFP Bergamo – Il lagoncello all'olio Garda DOP, cipollotto in oleocottura e petali di viola
- Azienda Bergamasca Formazione – sede di Clusone (BG) – Riflessi di lago: salmerino confit, spuma vellutata e biscotto all'olio Garda DOP
- AFGP Centro Bonsignori – Remedello (BS) – Tortelli con patata di Gottolengo e il suo cremoso all'olio Garda DOP
- CFP Alberghiero ENAIP Riva del Garda – 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) – Re DOP
- Fondazione ENAC Lombardia CFP Canossa – impresa sociale – Brescia – Baccaro gardesano – bianco di luccio all’olio Garda DOP, cialda 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

