

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

# Italia a Tavola

NETWORK DI COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza

## Studenti ai fornelli: i tortelli sorprendono e conquistano il Premio Olio Garda Dop

A Brescia la finale del Premio Olio del Garda Dop tra 7 istituti alberghieri. A imporsi sono stati i tortelli con patata dell'A.F.G.P. Bonsignori di Remedello, che hanno valorizzato l'olio gardesano e la sua aromaticità

di [Renato Andreolassi](#)

13 marzo 2026 | 12:03

Al primo posto l'**A.F.G.P. Bonsignori di Remedello** con il piatto "**Custodi di Terra e Sole**", al secondo l'**Enac Canossa di Brescia (Bàcaro gardesano)**; sul terzo gradino del podio la **Fondazione Casa del Giovane di Castiglione delle Stiviere**, nel mantovano (**Rè Dop**). Questo l'esito finale della **V Edizione del Premio Olio del Garda Dop**.



*I ragazzi dell'A.F.G.P. Bonsignori di Remedello, vincitori della V Edizione del Premio Olio del Garda Dop*

### **La sfida tra gli istituti alberghieri a Brescia**

Al concorso interregionale che si è tenuto a **Brescia**, presso **Cast Alimenti (Istituto Italiano di Arti Culinarie e Ospitalità)** e promosso dal **Consorzio di Tutela Olio Garda Dop, Unione Cuochi Bresciani e Italia a Tavola**, hanno partecipato gli studenti di **7 istituti alberghieri di Lombardia e Provincia Autonoma di Trento**. Ed è stato un bel match con tanti bravissimi giovani impegnati nel valorizzare l'**oro verde** del territorio **gardesano** e le sue potenzialità in cucina. Sette piatti, sei dei quali hanno avuto come materia principale i **pesci di lago e mare**, mentre a vincere, a sorpresa, sono stati... i **tortelli con patata**, il "**Custodi di Terra e Sole**" dell'**A.F.G.P. Bonsignori di Remedello**.



*Custodi di Terra e Sole, tortelli di patate di Gottolengo e cipolle, vincitori del concorso*

Un piatto la cui ricetta utilizza **patate di Gottolengo** e **cipolle** come supporto neutro al fine di esaltare ogni sfumatura aromatica dell'**olio a Denominazione di Origine Protetta del Benaco**, e trasformare gli ingredienti umili in un'**esperienza gourmet** che esalta il **profilo organolettico**. Il secondo posto è andato alla **Fondazione Enac Lombardia CFP Canossa** - impresa sociale di Brescia con "**Bàcaro gardesano - bianco di luccio all'olio Garda Dop, cialda al grano saraceno e finta maionese all'olio Garda Dop**".



*Bàcaro gardesano, bianco di luccio, cialda al grano saraceno e finta maionese all'olio Garda Dop*

Al terzo posto si è classificata la **Fondazione Casa del Giovane Don Mario Bottaglia 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**.



*Re Dop, terzo classificato, vincitore del premio speciale Enzo Dellea dell’Associazione Cuochi Bresciani*

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.

Il messaggio dei giovani cuochi: qualità e consapevolezza

«Si presenta come un **piatto povero**» hanno detto durante la presentazione gli allievi vincitori del **Bonsignori, Sara Nicolini, Bance Samirato, Giada Maffina e Enrico Inselvini** con il loro formatore **Morena Barbieri** «ma in verità veicola un messaggio molto importante per **sostenibilità e consapevolezza**, dimostrando che l’**eccellenza** non risiede nella complessità degli ingredienti, ma nella loro qualità e nel modo in cui vengono preparati». Un concorso, hanno commentato i componenti della **giuria**, che ha messo in luce la notevole

preparazione di tutti i **giovani partecipanti** che «Diverranno **ambasciatori del territorio**, con lo scopo principale di educarli al **prodotto**, alle sue **caratteristiche** e agli **abbinamenti culinari**».



*L'olio del Garda Dop, protagonista del concorso svoltosi a Cast Alimenti*

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**. I vincitori sono stati premiati da Cast Alimenti con borse di studio pari a 30.000 € per i

corsi e Bachelor presso l'istituto stesso. Un premio in denaro ai primi tre classificati è stato garantito anche dal **Consorzio di tutela olio Garda Dop**.

Gli istituti in gara sono stati: **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 e Istituto di Istruzione Superiore di Valle Sabbia "Giacomo Perlasca" di Idro (Bs).**