



di Luigi Carosato, Ologio, direttore di Olio Officina Festival

## L'olio Dop Garda in mano ai giovani

Partire dai più giovani per costruire un nuovo rapporto con l'olio extra vergine di oliva. È questo il percorso virtuoso intrapreso dal Consorzio di tutela dell'olio Garda Dop, che ha scelto di investire nella formazione delle nuove generazioni coinvolgendo direttamente gli studenti degli istituti alberghieri.

### L'olio, ancora poco esplorato

Ciò che può sembrare ovvio a prima vista, in realtà non lo è affatto. L'olio è uno degli alimenti simbolo della dieta mediterranea e uno dei grassi più apprezzati per le sue qualità nutrizionali. Eppure, nella pratica quotidiana viene spesso utilizzato senza una piena consapevolezza delle sue potenzialità gastronomiche e sensoriali.

L'olio ricavato dalle olive è probabilmente il grasso alimentare più riconosciuto per il suo valore nutrizionale, ormai patrimonio condiviso dalle famiglie italiane. Nonostante ciò, rimane in parte una materia ancora poco esplorata: lo si usa abitualmente in cucina, ma raramente se ne indagano fino in fondo le possibilità espressive, sperimentando nuovi abbinamenti o dando vita a interpretazioni gastronomiche capaci di valorizzarlo davvero.

Per questo motivo la formazione dei futuri professionisti della ristorazione diventa fondamentale: chef, maître e personale di sala saranno chiamati sempre più a raccontare e valorizzare l'olio in cucina e al tavolo. Un alimento che rientra tra quelli definiti "nutraceutici", dall'alto valore nutrizionale, oltre che con profili sensoriali che soddisfano anche ogni esigenza edonistica.

## L'OLIO DOP GARDA IN MANO AI GIOVANI

### Il concorso "Premio Olio Garda Dop"

Proprio con questo obiettivo è nato il concorso interregionale *Premio Olio Garda Dop*, giunto quest'anno alla quinta edizione. L'iniziativa, promossa dal Consorzio a Brescia, nella sede di Cast Alimenti - Istituto italiano arti culinarie e ospitalità - ha coinvolto sette istituti alberghieri provenienti da Lombardia, Veneto e provincia autonoma di Trento.

Il concorso invita gli studenti a ideare piatti capaci di esaltare le caratteristiche dell'olio Garda Dop, prodotto simbolo del territorio gardesano, valorizzandone il profilo delicato ed equilibrato. L'obiettivo è duplice: investire sui giovani stimolando la creatività dei futuri chef e formare professionisti disposti a non transigere su scelte di qualità, in grado di comunicare ai clienti il valore di questo ingrediente, dalle caratteristiche sensoriali agli abbinamenti gastronomici.

### Formazione e qualità nella ristorazione

La ristorazione, per lungo tempo, ha trascurato gli oli, così come molti condimenti. L'olio extra vergine di oliva è stato spesso considerato soprattutto come un costo e, proprio per questo, si è optato frequentemente per prodotti di primo prezzo, a scapito della qualità.

Quante volte mi è capitato di trovare sulle tavole oli mediocri, se non addirittura rancidi, perché acquistati già di scarso livello o gestiti male.

Oggi, fortunatamente, qualcosa sta cambiando. Dopo anni di scarsa attenzione, la sensibilità nei confronti dell'olio cresce e l'idea di investire nella formazione si rivela una carta vincente per affrontare il futuro.

Anche perché negli ultimi anni emerge un dato preoccupante: i giovanissimi mostrano spesso poco interesse per l'olio extra vergine di oliva e talvolta manifestano perfino una sorta di ingiustificata "grassofobia".

Un allontanamento irragionevole che merita di essere compreso a fondo. Nel frattempo, iniziative rivolte agli studenti degli istituti alberghieri gettano le basi per un nuovo approccio, stimolando i futuri professionisti della cucina a ideare ricette in cui l'olio torni protagonista, in questo caso quello a marchio Dop Garda.

Alla luce di queste considerazioni, posso affermare senza esitazione che l'esperienza a Brescia, cui ho partecipato come giurato, è stata non solo utile e costruttiva, ma anche promettente per i futuri sviluppi.



Si tratta di una sfida importante, tanto più necessaria perché consente di trasmettere un messaggio chiaro ai frequentatori dei locali, che come consumatori potranno beneficiare di una maggiore conoscenza dell'olio. Gli studenti rappresentano i professionisti di domani e, come sottolineano gli organizzatori, potranno diventare veri "ambasciatori del territorio".

Lo scopo principale del *Premio Olio Garda Dop* è proprio questo: educare gli allievi alla conoscenza del prodotto e delle sue caratteristiche, stimolandoli a esplorarne tutti gli abbinamenti possibili.

### La giuria e i vincitori

A giudicare le preparazioni una giuria composta dal vicepresidente del Consorzio dell'olio Dop Garda Andrea Bertazzi, Carlo Pierato di Cast Alimenti, Carlo Bresciani, executive chef e patron di Antica Cascina San Zago, lo chef Paolo Bodon e giornalisti di settore.

Il livello delle proposte presentate dagli studenti si è rivelato particolarmente alto, segno di una crescente attenzione verso l'utilizzo consapevole dell'olio in cucina. Ad aggiudicarsi il primo posto è stato il Centro Bonsignori di Remedello, nel Bresciano, con il piatto *Tortelli con patata di Gottolengo e il suo cremoso all'olio Garda Dop*. Un riconoscimento importante anche per l'entità del premio: una borsa di studio presso Cast Alimenti del valore di 14 mila euro, oltre a un contributo di 600 euro messo a disposizione dal Consorzio.

Al secondo posto si è classificata la Fondazione ENAC Lombardia - CFP Canossa di Brescia, con il piatto *Bucaro gardesano - bianco di luccio all'olio Garda Dop, cialda di grano saraceno e finta maionese all'olio Garda Dop*. Terzo posto per la Fondazione Casa del Giovane Don Mario Bottoglia di Castiglione delle Stiviere, nel mantovano, con il piatto *Re Dop*, che ha ricevuto anche il premio speciale "Chef Enzo Della", riconoscimento conferito dal Presidente dell'Associazione Cuochi Bresciani lo chef Luca Venturini.

### Formazione, territorio e futuro

Iniziative come questa dimostrano quanto la formazione possa diventare uno strumento concreto per valorizzare i prodotti del territorio. L'olio Garda Dop, con la sua identità legata al paesaggio e alla tradizione agricola del lago di Garda, trova così nuove occasioni di racconto e sperimentazione proprio attraverso lo sguardo e la creatività delle giovani generazioni.

Una semplice considerazione: investire sulla formazione ripaga sempre, così come investire sul territorio. Il punto focale per tutti, consumatori compresi, è sostenere con convinzione i territori. Senza questa adesione, rischiano di crollare non solo le filiere economiche, ma anche le coltivazioni agricole: senza agricoltori, viene meno la bellezza dei paesaggi coltivati e la tenuta stessa dell'ambiente. Perciò, scegliete un olio con nome e cognome, con una certificazione Dop che attesti la sua origine e il legame col territorio. Non si tratta di escludere altri prodotti del mondo, ma di privilegiare quelli locali: una scelta che è al tempo stesso di cuore e di saggezza.

# VINI & CUCINA BRESCIANA

## Gastronomie

la tradizione è servita

Anno 22 - n° 127 aprile/maggio 26 € 6,00

**Non solo suino**  
salumi alternativi

**Miele in favo**  
naturale e nutriente

**Ossobuco perfetto**  
passo dopo passo

**Botteghe del gusto**  
ricette e indirizzi da provare

**Maestri e apprendisti**  
il futuro in cucina

**La natura in bottiglia**  
fermentazioni botaniche

