

<https://www.olioofficina.it/culture/visioni/cosa-ha-di-cosi-speciale-il-premio-olio-dop-garda-12555.htm>

olioofficina

© Riproduzione riservata

Studio, tanto studio | Cosa ha di così speciale il Premio olio Dop Garda?

domenica 15/03/2026 09:00 [Culture Visioni](#)

[Luigi Caricato](#)



E perché una iniziativa pensata per le scuole alberghiere dopo cinque edizioni è diventata ormai un modello esemplare per tutto il comparto oleario, per il mondo della ristorazione e perfino per gli stessi consumatori? Divulgare una più consapevole cultura dell'olio richiede progettualità, e la parola chiave è formazione.

Sono tante e perfino esageratamente numerose le iniziative pensate per promuovere l'olio extra vergine di oliva al fine di valorizzare le qualità, stimolare consumi e utilizzi consapevoli, e indirizzare i consumatori verso scelte e acquisti che non si concentrino solo sul prezzo più basso e apparentemente conveniente, ma che puntino a premiare le proprietà nutrizionali, salutari e sensoriali che hanno reso celebre nel mondo, ormai ovunque, un alimento che merita a pieno titolo la qualifica di "naturale" (proprio come l'acqua, anche se la legge ancora non lo consente) in quanto frutto di una semplice spremitura delle olive, e perciò naturale di fatto.

Cosa c'è che non va in molte iniziative concepite per promuovere l'olio extra vergine di oliva? Il fermarsi alla superficie della comunicazione, il ripetere parole pesantemente usurate e abusate, il non scendere mai nei dettagli dell'alimento offrendo prospettive di impiego, il non offrire scenari inediti percorribili, nel non sperimentare nuove soluzioni di impiego e soprattutto nel non progettare un percorso virtuoso e non epidermico di formazione.

Il Concorso interregionale di cucina "Premio olio Garda Dop", promosso dal Consorzio di tutela omonimo e giunto con successo alla sua quinta edizione, ha creato le basi per dare una svolta concreta e vincente a un settore, quello oleario, seduto su sé stesso e incapace di pianificare interventi efficaci.

Nel suo piccolo il Consorzio dell'olio Dop Garda, pur non avendo numeri importanti rispetto ad altri areali produttivi, ci è riuscito ampiamente, perché dietro alla loro iniziativa c'è stata una idea, sviluppata con cura e dedizione, pianificata nei minimi dettagli, puntando sui giovani professionisti del futuro, gli allievi degli istituti alberghieri, e lavorando in collaborazione con partner prestigiosi, come Cast alimenti, ovvero l'Istituto italiano di arti culinarie e ospitalità, l'Associazione Cuochi Bresciani e il magazine *Italia a Tavola*. L'obiettivo è diffondere una conoscenza dell'alimento olio extra vergine di oliva tra i futuri professionisti della ristorazione, perché la cultura dell'olio, e in particolare di quello territoriale e certificato da una attestazione di origine, non si può lasciare all'improvvisazione, ma si pianifica come fosse il progetto di una costruzione di un palazzo destinato a durare nel tempo e a offrire tutti i comfort possibili.

A Brescia la competizione che ha visto al lavoro sette Istituti alberghieri, chiamati a realizzare un piatto in cui l'olio Dop Garda fosse protagonista nella preparazione del piatto, è stata una bella sfida, riuscitissima, segno che le scuole se sollecitate e seguite rispondono bene. È possibile prendere conoscenza della notizia, con tutte le scuole che hanno aderito e partecipato al concorso [cliccando QUI](#). Gli allievi che hanno vinto la gara sono quelli del Centro Bonsignori di Remedello, in provincia di Brescia. Non potete immaginare l'esultanza, cui ho assistito. Ho partecipato a tutte le cinque edizioni del "Premio olio Dop Garda" e posso sostenere con profonda convinzione che è la strada migliore per motivare le nuove generazioni di studenti e gli stessi docenti.

Se non c'è stata finora una reale conoscenza del prodotto olio extra vergine di oliva nei ristoranti, è perché si è continuato a sottovalutare un alimento così essenziale e determinante nella riuscita di una preparazione gastronomica. Un conto è utilizzare l'olio, un conto è conoscerlo, saperlo scegliere, studiarne le caratteristiche, sperimentare tutti i possibili impieghi e individuare nuove soluzioni di utilizzo e, chissà, per i più geniali e talentuosi, provare a inventare nuove formulazioni. Finora si è fatto ricorso all'olio più per abitudine che per curiosità di esplorare e sperimentare.

Bravi tutti gli allievi, soprattutto se seguiti con la massima attenzione. La parola chiave vincente è *formazione*, ma formare, richiede grande professionalità, non sciattezza, è necessario un instancabile impegno e una continua dedizione, non il minimo sforzo per dimostrare di aver fatto qualcosa. Per motivare e suscitare curiosità occorre non solo passione, che è poca cosa, è solo una scintilla che poi si spegne, ma studio, tanto studio.

Lavorare bene porta a risultati certi. L'impegno in tale direzione crea i professionisti di domani. Per farlo non bastano le buone intenzioni. Occorre investire tempo ed energia, ma anche denaro. I progetti non si fondano sul nulla, ci vuole un'economia che generi altra economia. La cultura necessita di investimenti in prospettiva futura.

Nel caso del "Premio olio Dop Garda" le scuole hanno ricevuto oltre agli elementi fondamentali della formazione, compresa la materia prima olio Dop Garda, anche qualcosa di ulteriore e di concreto, assegnando sostanziose borse di studio per i primi tre classificati, confermando così l'importanza del ruolo che i giovani talenti sono chiamati a ricoprire una volta che entreranno a pieno titolo nel mondo del lavoro.

Questa utile iniziativa del Consorzio dell'olio Dop Garda equivale a seminare futuro. È evidente che una iniziativa pensata per le scuole alberghiere dopo appena cinque edizioni sia ormai diventata un modello esemplare per tutto il comparto oleario, per il mondo della ristorazione e perfino per gli stessi consumatori. Sì, perché formando i futuri professionisti del food service per via indiretta a beneficiare sono pure gli stessi consumatori. Divulgare una più consapevole cultura dell'olio richiede progettualità, l'improvvisazione al contrario non porta alcun risultato utile ma solo problemi e una stanca ripetizione di gesti abitudinari e non sempre corretti. La parola chiave è formazione, ma occorre investire, tempo, energia e denaro.

[LEGGI ANCHE Il miglior piatto per l'olio Dop Garda](#)

[CONSULTA ANCHE L'olio al ristorante. Idee, linee guida, esempi e consigli d'uso per valorizzare oli e condimenti nelle sale e nelle cucine professionali](#)

In apertura, foto del Consorzio olio Dop Garda

© Riproduzione riservata