

<https://www.oliofficina.it/esperienze/oof-news/il-miglior-piatto-per-l-olio-dop-garda-12556.htm>

oliofficina

© Riproduzione riservata

Gusto e origine | Il miglior piatto per l'olio Dop Garda

domenica 15/03/2026 08:00 [Esperienze OOF News](#)

[Olio Officina](#)



Il “**Premio olio Garda Dop**” 2026 agli allievi del **Centro Bonsignori** di Remedello. Il “**Premio chef Enzo Dellea**” dell’Associazione Cuochi Bresciani agli allievi della **Fondazione Casa del Giovane Don Mario Bottoglia** di Castiglione delle Stiviere. È stato un successo la quinta edizione del Concorso interregionale dedicato agli studenti degli Istituti Alberghieri

Promosso dal **Consorzio di tutela dell’olio Dop Garda** in collaborazione con **Cast Alimenti, Associazione Cuochi Bresciani** e **Italia a Tavola**, punta ogni anno a diffondere tra i futuri professionisti della ristorazione la cultura dell’olio Dop Garda.

La competizione, ospitata presso Cast alimenti a Brescia, 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 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 e Istituto di Istruzione Superiore di Valle Sabbia “Giacomo Perlasca” di Idro (BS).

A valutare i piatti una giuria composta da Andrea Bertazzi (vicepresidente Consorzio di tutela olio Garda Dop), Luigi Caricato (scrittore, oleologo, giornalista), Carlo Bresciani (executive chef e patron di Antica Cascina San Zago, nonché presidente vicario nazionale Federazione Italiana Cuochi), Simone Bottura (*Giornale di Brescia*), Renato Andreolassi (*Italia a Tavola*) e Paolo Bodon (chef).

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”.

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”.

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.

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.

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

- 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 – Bàcaro 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

La classifica finale del Premio olio Garda Dop

1° classificato – AFGP Centro Bonsignori, Remedello (BS)

Piatto: Tortelli con patata di Gottolengo e il suo cremoso all’olio Garda Dop

2° classificato – Fondazione ENAC Lombardia CFP Canossa - impresa sociale, Brescia

Piatto: Bàcaro gardesano - bianco di luccio all’olio Garda DOP, cialda al grano saraceno e finta maionese all’olio Garda Dop

3° classificato – Fondazione Casa del Giovane Don Mario Bottoglia, Castiglione delle Stiviere (MN) Piatto: Rè Dop

Il Premio Chef “Enzo Dellea”

È stato assegnato alla Fondazione Casa del Giovane Don Mario Bottoglia, Castiglione delle Stiviere (MN) Piatto: Re Dop

[LEGGI ANCHE Cosa ha di così speciale il Premio 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](#)

Si ringrazia per la notizia e le foto il Consorzio olio Dop Garda

© Riproduzione riservata