

L'Arena



/// IL CONCORSO

Premio olio Garda Dop, la valorizzazione del territorio tra le mani dei giovani cuochi

02 marzo 2023



Concorso interregionale Premio Olio Garda Dop

Dall'olio alla tavola, il territorio è servito. Soprattutto se a preparare e cucinare ci sono i giovani che stanno studiando per diventare cuochi. Al via

L'Arena

in marzo la **terza edizione del concorso interregionale Premio Olio Garda Dop** rivolto agli studenti degli istituti alberghieri delle tre regioni su cui insiste la denominazione: Veneto, Lombardia e Trentino.

Il Premio, realizzato con il contributo e patrocinio della Camera di Commercio di Brescia, è indetto dal Consorzio di tutela Olio Garda Dop e **ha sede a Cavaion** in collaborazione con la Federazione italiana cuochi e Pentole Agnelli.

L'intento è presto detto: promuovere il **prodotto simbolo del territorio gardesano** e la sua valorizzazione in cucina partendo dai giovani chef, che rappresentano il futuro dell'enogastronomia territoriale. La sfida avverrà a Lallio, in provincia di Bergamo, nella sede aziendale di Pentole Agnelli che contempla al suo interno anche un innovativo laboratorio didattico.

Ogni **scuola alberghiera** sarà rappresentata da una squadra composta da un insegnante, due allievi di cucina che comporranno il piatto e due allievi che serviranno la giuria e spiegheranno preparazione e abbinamenti. La valutazione, infatti, sarà assegnata non solo in base all'utilizzo dell'olio Garda Dop ma anche per la capacità di raccontarlo e valorizzarne le peculiarità. La giuria tecnica sarà composta da qualificati professionisti del settore, giornalisti ed enogastronomi, che decreteranno i vincitori.

La cerimonia di **premiazione si terrà sabato 25 marzo a San Felice del Benaco**, sulla sponda bresciana del lago di Garda, alla cooperativa agricola di San Felice. In un'ora di tempo, spiega il Consorzio in una nota, gli studenti dovranno preparare un piatto, a scelta tra antipasto, primo e secondo, utilizzando esclusivamente Olio Garda Dop, che dovrà essere adoperato sia in cottura sia a crudo al momento della presentazione in sala. Inoltre, al piatto dovrà essere abbinato un vino tipico della zona di appartenenza, costruendo un vero e proprio percorso di degustazione.

Camilla Madinelli