

ENOGASTRONOMIA - FOOD & WINE

Premio Olio Garda Dop: valorizzazione grazie ai giovani cuochi



CAVAION VERONESE - Giovedì 9 marzo 2023 torna il concorso interregionale Premio OLIO GARDA DOP rivolto agli studenti degli Istituti alberghieri delle tre regioni su cui insiste la denominazione: Veneto, Lombardia e Trentino

By GardaPost - Mar 3, 2023

Il Premio, realizzato con il contributo e il patrocinio della Camera di Commercio di Brescia, è indetto dal Consorzio di tutela Olio Garda DOP in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi, e Pentole Agnelli, con l'intento di promuovere il prodotto simbolo del territorio gardesano e la sua valorizzazione in cucina presso i giovani chef, che rappresentano il futuro dell'enogastronomia del territorio.

Sede della sfida sarà il cooking lab **Pentole Agnelli**, innovativo laboratorio didattico interno alla sede aziendale di Lallio, in provincia di Bergamo.

Ogni scuola 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. In valutazione, infatti, non ci sarà solamente l'utilizzo dell'olio Garda DOP ma anche la capacità di raccontarlo e valorizzarne le peculiarità.

In un'ora di tempo 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.

A valutare le proposte dei giovani cuochi, una Giuria tecnica composta da qualificati professionisti del settore, giornalisti ed enogastronomi, che decreteranno i vincitori.



La premiazione ufficiale si terrà sabato 25 marzo 2023 presso la Cooperativa Agricola di San felice del Benaco (BS).