

# OLIO GARDA DOP: UN PREMIO ALLA MAESTRIA DI PRODUTTORI E FUTURI CHEF

*A San Felice del Benaco (BS) la premiazione dell'8° Concorso unico 'Oro del Garda' e della 3<sup>a</sup> edizione del concorso interregionale Premio olio Garda DOP rivolto agli studenti degli istituti alberghieri del territorio*

Domenica 26 Marzo 2023 | Scritto da Redazione



Promuovere l'olio Garda DOP, valorizzandone la qualità, l'immagine e tutti gli attori della filiera produttiva che, con il loro impegno, salvaguardano un prodotto prezioso e il territorio in cui nasce.

Questo l'obiettivo del Consorzio di Tutela dell'olio Garda DOP che, nella giornata di sabato 25 marzo, presso la Cooperativa Agricola San Felice, di San Felice del Benaco (BS), ha voluto celebrare, in un unico momento di festa, le premiazioni dei due concorsi interregionali dedicati al prodotto simbolo delle sponde del Lago di Garda: il Concorso unico "Oro del Garda", riservato all'olio extra vergine di oliva prodotto e certificato nell'area di produzione a Denominazione di Origine e il Premio olio Garda DOP, rivolto agli studenti degli Istituti alberghieri delle tre regioni su cui insiste la denominazione: Veneto, Lombardia e Trentino.

Due iniziative strettamente legate tra loro, non solo per il prodotto di riferimento, l'olio Garda DOP, ma soprattutto per la loro finalità: valorizzare l'olio Garda DOP, i suoi

produttori, gli attori della filiera produttiva, l'intero territorio ed il patrimonio paesaggistico del Garda, di cui l'olivo è una delle piante più rappresentative e identitarie.

Dopo i saluti di Simone Zuin Sindaco di San Felice del Benaco, di Floriano Massardi Consigliere regionale, del deputato Antonio Girelli, di Eugenio Massetti, in rappresentanza della Camera di Commercio di Brescia e del giornalista e oleologo Luigi Caricato, si è entrati nel vivo della giornata, assegnando i riconoscimenti del Premio olio Garda DOP.

“Battuta di spigola croccante marinata all'olio Garda DOP in nuvola di fumo d'olivo”. Questo il titolo del piatto firmato dagli studenti dell'Azienda Bergamasca di Formazione (Bergamo) che ha conquistato la giuria tecnica del 3° 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, giunto alla 3<sup>a</sup> edizione, è realizzato con il contributo e il patrocinio della Camera di Commercio di Brescia, ed 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.

In valutazione, infatti, non c'è solamente l'utilizzo dell'olio Garda DOP e la bontà del piatto ma anche la capacità di raccontarlo e valorizzarlo.

Creato dagli studenti Mattia Casari, Ruben Palaghianu, Eros Poleni e Franceildo Xavier De Oliveira, il piatto “Battuta di spigola croccante marinata all'olio Garda DOP in nuvola di fumo d'olivo” ha convinto la giuria tecnica proprio per il sapiente utilizzo dell'olio Garda DOP, che ne ha esaltato peculiarità e versatilità. Una capacità che è valsa all'istituto dei 4 futuri chef un premio di 1.000 euro.

Nelle posizioni d'onore, si sono classificati: al 2° posto l'istituto CFP ENAIP ALBERGHIERO – RIVA DEL GARDA (TN) con il “Filetto di trota in oliocottura con carciofi in osmosi alla liquirizia e olio Garda DOP, crumble alle molche e gel al Trento DOC” ideato da Jazmin Delai, Diego Tavernini, Lorenzo Fede, Alessandro Galas.

Medagli di bronzo per gli studenti del CFP CANOSSA di Brescia che hanno presentato “Panada con insalata di spigolo bollito e fonduta di nostrano Val Trompia” preparato da Giovanni Maria Di Sabato, Luca Pubietti, Cristian Benuzzi, Rubens Bresciani.

Entrambi gli istituti di sono aggiudicati un set professionale di attrezzatura da cucina offerto da Pentole Agnelli, personalizzato con il logo del Consorzio di Tutela olio Garda DOP.

La Giuria tecnica ha, inoltre, attribuito due Menzioni speciali andate, rispettivamente, al AFGP CENTRO BONSIGNORI di Remedello (BS) in gara con lo “Storione di calvisano in oliocottura, cremoso di patate all'olio Garda DOP, limone e liquirizia” ideato da Dalila Pirozzoli, Gurpreet Singh, Lucrezia Puzanghera, Matteo Piafrini e al CFP “FONDAZIONE CASA DEL GIOVANE DON MARIO BOTTOGLIA” di Castiglione delle Stiviere (MN) per la creazione del “Morbido fior d'olivo” realizzata da Martina Cunegatti, Marta Varini, Maxim Coptu, Nikole Pialorsi.



E proprio quest'ultima ricetta ha ricevuto anche il Premio speciale intitolato alla memoria dello "Chef Onelio Proietti Lippi", uno dei punti di riferimento della ristorazione bresciana; il premio è assegnato dall'Associazione Cuochi di Brescia al piatto che più valorizza ed esalta il prodotto olio Garda DOP.

A seguire, la cerimonia è proseguita con il Concorso unico "Oro del Garda", dedicato alla figura di Giovanni Mazzoldi: scomparso nel 2018, Mazzoldi è stato uno dei promotori più convinti della denominazione Garda DOP e tra gli imprenditori più lungimiranti del territorio.

Il Concorso, giunto all'ottava edizione, è riservato all'olio extra vergine di oliva prodotto e certificato nell'area di produzione a Denominazione di Origine con la finalità di valorizzare le risorse umane implicate nel percorso dall'olivo all'olio, attraverso il coinvolgimento di tutti gli attori di filiera, dai produttori agli enti, alle istituzioni sul territorio, che comprende Lombardia, Veneto e Trentino. Un'iniziativa ideata e realizzata dal Consorzio di Tutela al fine di stimolare i produttori ad un impegno sempre maggiore per l'ottenimento di una migliore qualità dell'olio, unito al mantenimento della tipicità.

Ben 36 le etichette sottoposte quest'anno al giudizio finale del Panel di assaggio - riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - suddivise nelle due le categorie in concorso: fruttato leggero e fruttato medio.

A conquistare il primo premio come migliore Olio Garda DOP dell'ultima campagna olivicola, sono stati rispettivamente l'azienda agricola San Felice di Toselli A. di San Felice del Benaco (BS) per la categoria Fruttato Leggero e l'Oleificio Cisano Srl di Bardolino (VR) nella categoria fruttato medio

A seguire, nella categoria fruttato leggero, si sono posizionate al secondo posto l'azienda agricola Novello Cavazza di Cavazza Alessandra di Manerba del Garda (BS) e al terzo il Consorzio Olivicoltori Malcesine di Malcesine (VR); per la sezione fruttato medio l'azienda Madonna delle Vittorie di Arco (TN) ha conquistato la seconda posizione mentre Oliocru SRL di Riva del Garda (TN) si è classificata terza.