



## PREMIO OLIO GARDA DOP CONCORSO INTERREGIONALE

Il **Consorzio di tutela Olio Garda DOP** in collaborazione con la **Federazione Italiana Cuochi** e la Testata Giornalistica **Italia a Tavola**, indicano la prima edizione del Concorso Interregionale "Premio olio Garda DOP" rivolto agli studenti degli Istituti alberghieri .

### REGOLAMENTO edizione 2019

**Art. 1** - Il Concorso è rivolto a tutti gli Istituti alberghieri.

**Art. 2** - L'olio Garda DOP per le preparazioni dei piatti del concorso sarà fornito dal Consorzio.

**Art. 3** - Ogni Istituto avrà la facoltà di scelta nella preparazione del piatto tra le seguenti categorie:

- Antipasto
- Primo
- Secondo

**Art. 4** - Per la preparazione del piatto, si dovrà utilizzare **esclusivamente** OLIO GARDA DOP, che dovrà essere utilizzato anche a crudo al momento della presentazione in sala.

**Art. 5** - I concorrenti dovranno abbinare al piatto un vino tipico della zona di appartenenza.

#### **Art. 6 - Numero partecipanti**

Ogni Istituto parteciperà con una rappresentanza così composta:

- n.1 insegnante accompagnatore;
- n.2 allievi di cucina che comporranno il piatto;
- n.2 allievi di sala che serviranno la giuria.

#### **Art. 7 - Tempistica**

Ogni rappresentanza avrà 1 ora di tempo per la preparazione del piatto.

Sono consentiti ingredienti che necessitano una lunga preparazione quali fondi, brodi o ripieni che dovranno essere ammessi dal responsabile della giuria.

#### **Art. 8 - Modalità nella valutazione e punteggio:**

Il punteggio sarà a centesimi così suddiviso:

- **50/100 Gusto:** giusto equilibrio delle sensazioni gusto-olfattive;
- **20/100 Tecnica:** corretto svolgimento nella preparazione del piatto e nell'utilizzo degli strumenti di cottura (forme e materiali).
- **20/100 Presentazione:** impiattamento e descrizione del piatto proposto, mostrando una conoscenza dell'olio Garda DOP e motivando la scelta del vino in abbinamento.
- **10/100 Ordine e Pulizia:** inteso come svolgimento del lavoro rispettando le procedure HACCP

**Art. 9** - La Giuria, il cui giudizio è insindacabile, è composta da professionisti qualificati del settore, giornalisti e enogastronomi.

In collaborazione con:





## PREMIO OLIO GARDA DOP CONCORSO INTERREGIONALE

### Art. 10 - Premiazione

Verranno premiati i primi 3 Istituti classificati:

- il 1° Istituto classificato riceverà un premio quantificato in **Euro 1.000,00 (mille)**;
- il 2° Istituto classificato riceverà attrezzatura professionale - **“Set Promessi Cuochi” Pentole Agnelli**;
- il 3° Istituto classificato riceverà attrezzatura professionale - **“Set Al Black 4 (fiamma)” Pentole Agnelli**.

**\*Premio speciale “Enzo Dellea”** assegnato dall’Associazione Cuochi di Brescia .

**Art. 11** - Il Consorzio sarà autorizzato ad utilizzare e divulgare immagini e ricette del concorso.

**Art.12** - Il Consorzio di tutela dell’Olio Garda DOP si riserva il diritto di modificare il presente Regolamento in qualsiasi momento.

In collaborazione con:

**Italia a Tavola**  
NETWORK DI COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE



**PENTOLE AGNELLI**  
PROFESSIONAL COOKWARE  
MADE IN ITALY