

Info e viaggi

L'olio, eccolo... l'oro del Garda Premiati produttori e futuri chef

L'olio, eccolo... l'oro del Garda Premiati produttori e futuri chef

Giuseppe Casagrande – 26 marzo 2023



Promuovere l'oro del Garda, valorizzandone la qualità, l'immagine e tutti gli attori della filiera produttiva che, con il loro impegno, salvaguardano l'olio extravergine d'oliva e il territorio in cui nasce.



Le aziende del Concorso Oro del Garda premiate

Questo l'obiettivo del Consorzio di Tutela dell'[Olio Garda DOP](#) che nei giorni scorsi, presso la Cooperativa Agricola San Felice, di San Felice del Benaco (Brescia), 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.



Gli allievi di Riva del Garda secondi classificati

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.

Il 3° Concorso tra le Scuole professionali e gli Istituti Alberghieri



Il Concorso interregionale Premio Olio Garda DOP è rivolto agli studenti degli Istituti alberghieri delle tre regioni. Il Premio, giunto alla terza edizione, è realizzato con il contributo e il patrocinio della Camera di Commercio di Brescia ed è indetto dal Consorzio di Tutela Olio Garda DOP in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi e l'azienda 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'eno-gastronomia del territorio.

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

Primi classificati gli studenti bergamaschi con la spigola marinata con l'olio Garda Dop

Quest'anno la giuria ha decretato la vittoria degli studenti dell'Azienda Bergamasca di



Formazione con il piatto "Battuta di spigola croccante marinata all'olio Garda DOP in nuvola di fumo d'olivo." Creato dagli studenti Mattia Casari, Ruben Palaghianu, Eros Poleni e Franceildo Xavier De Oliveira, il piatto vincitore 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 quattro futuri chef un premio di 1.000 euro.

Gli allievi bergamaschi primi classificati

Al secondo posto, medaglia d'argento, si è classificato l'Istituto Alberghiero di Riva del Garda 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", piatto ideato da Jazmin Delai, Diego Tavernini, Lorenzo Fede e Alessandro Galas.

Medaglia di bronzo per gli studenti del Centro Professionale Canossa di Brescia che hanno presentato la "Panada con insalata di spigolo bollito e fonduta di nostrano Val Trompia", piatto preparato da Giovanni Maria Di Sabato, Luca Pubietti, Cristian Benuzzi e 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.

Due menzioni speciali per Remedello e Castiglione delle Riviere

La Giuria tecnica ha, inoltre, attribuito due menzioni speciali: al Centro Bonsignori di Remedello



(Brescia) in gara con lo "Storione di calvisano in oliocottura, cremoso di patate all'olio Garda DOP, limone e liquirizia", piatto ideato da Dalila Pirozzoli, Gurpreet Singh, Lucrezia Puzanghera e Matteo Piafrini e alla Fondazione Casa del Giovane Don Mario Bottoglia di Castiglione delle Stiviere (Mantova) per la creazione del piatto "Morbido fior d'olivo" realizzato da Martina Cunegatti, Marta Varini, Maxim Coptu e Nikole Pialorsi.

Gli allievi bresciani terzi classificati.

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 di altri ha valorizzato ed esaltato il prodotto olio Garda DOP.

Giudicate 36 etichette delle tre sponde del lago: Trentino, Veneto e Lombardia

Ultimata la cerimonia di premiazione riservata agli istituti alberghieri e alle scuole professionali, la giuria tecnica ha proseguito il proprio lavoro con il Concorso unico "Oro del Garda" dedicato alla figura di **Giovanni Mazzoldi**, scomparso nel 2018, uno dei promotori 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 che comprende Lombardia, Veneto e Trentino 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. 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, nonché al mantenimento della tipicità.

Ben 36 le etichette del Trentino, del Veneto e della Lombardia sottoposte quest'anno al giudizio finale del Panel di assaggiatori – 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 (Brescia) per la categoria Fruttato Leggero e l'Oleificio Cisano Srl di Bardolino (Verona) nella categoria fruttato medio.

A seguire, nella categoria fruttato leggero, al secondo posto si è classificata l'azienda agricola Novello Cavazza di Cavazza Alessandra di Manerba del Garda (Brescia) e al terzo il Consorzio Olivicoltori di Malcesine (Verona). Per la sezione fruttato medio al secondo posto si è classificata l'azienda trentina Madonna delle Vittorie di Arco e al terzo posto il frantoio Oliocru di Riva del Garda.