



**SAN FELICE** Al concorso hanno partecipato 36 etichette del bacino

# Olio del Garda al top premiare le eccellenze

Fruttato leggero e Fruttato misto le due categorie  
Gloria anche per le ricette degli istituti alberghieri

●● Un bresciano e un veronese tra i vincitori, altrettanti sul podio insieme a due trentini: è la geografia dei premiati dell'ottava edizione del concorso Oro del Garda, promosso dal consorzio Olio Garda Dop e riservato all'olio extravergine di oliva prodotto e certificato nell'area di produzione a denominazione di origine, quest'anno dedicato al compianto Giovanni Mazzoldi, storico produttore scomparso nel 2018.

**Sono ben 36** le etichette delle tre sponde gardesane sottoposte quest'anno al giudizio del panel Oal di Imperia, riconosciuto dal Ministero, suddivise nelle due categorie in concorso: Fruttato leggero e Fruttato medio. I vincitori sono stati svelati sabato pomeriggio nella sede della cooperativa «La Verità» di San Felice, dove è operativo il frantoio più grande della Lombardia: per il Fruttato leggero primo premio all'azienda agricola San Felice, secondo alla Novello Cavazza di Mannerba, terzo al Consorzio olivicoltori di Malcesine; per il Fruttato medio primo posto all'oleificio Cisano di Bardolino, secondo alla Madonna

delle Vittorie di Arco, terzo a

Oliocru di Riva.

Svelati anche i campioni del premio Olio Garda Dop, terza edizione, patrocinato dalla Camera di Commercio e assegnato agli istituti alberghieri che si sono dati da fare nella preparazione di un piatto (antipasto, primo o secondo) a base di olio Garda Dop, servito anche a crudo al momento della presentazione.

Il piatto preferito è la battuta di spigola marinata all'olio Garda Dop in nuvola di fumo d'olivo, ideato e preparato dall'Azienda bergamasca di formazione di Bergamo: secondo il Filetto di trota in oliocottura con carciofi alla liquorizia e olio Garda Dop del Cfp Enaip Alberghiero di Riva, terzo la Panada con insalata

di spigolo bollito e fonduta di nostrano Valtrompia degli studenti del Cfp Canossa di Brescia.

Il premio speciale dell'Associazione cuochi bresciani, intitolato allo chef Onelio Proietto Lippi (che fu anche insegnante all'istituto Caterina de' Medici) al Cfp Bottoglia di Castiglione, menzione anche all'Afcp Bonsignori di Remedello. Il consorzio di tutela dell'olio Garda Dop riunisce olivicoltori, molitori e confezionatori (in tutto 470 soci)

in un'area di 679 ettari di oliveti (e oltre 206mila olivi) sulle tre sponde del Garda: nella campagna olearia 2022/2023 sono state prodotte quasi 200 tonnellate di olio extravergine certificato.

● A.G.

**Nella campagna  
2022/2023  
sono state  
prodotte quasi  
200 tonnellate  
di extravergine**





► 28 marzo 2023



*Un momento delle premiazioni avvenute sabato pomeriggio a San Felice*

