

Terza edizione per il Premio Olio Garda Dop

Di Giuseppe Francesco Sportelli 6 Marzo 2023



Il concorso interregionale è rivolto agli studenti degli istituti alberghieri delle tre regioni su cui insiste la denominazione (Veneto, Lombardia e Trentino). Parte dai giovani cuochi la valorizzazione del territorio gardesano e del suo prodotto simbolo

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. È questo l'intento fondamentale del **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, che è indetto dal **Consorzio di tutela Olio Garda Dop** in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi e con Pentole Agnelli di Lallio (Bg) e viene realizzato con il contributo e il patrocinio della Camera di commercio di Brescia, torna giovedì 9 marzo per

la sua **terza edizione**.

Sede della sfida sarà il cooking lab **Pentole Agnelli**, innovativo laboratorio didattico interno alla sede dell'azienda bergamasca.

Premio Olio Garda Dop, una squadra per ogni scuola



Ogni scuola partecipante al Premio Olio Garda Dop sarà rappresentata da una specifica **squadra**.

La squadra sarà 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.

Il concorso premierà non solo l'utilizzo dell'olio Garda Dop ma anche la capacità di raccontarlo e valorizzarne le peculiarità

Sarà utilizzato esclusivamente Olio Garda Dop



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.

Le proposte dei giovani cuochi saranno valutate da 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).

Per la preparazione del piatto, a scelta tra antipasto, primo e secondo, sarà utilizzato esclusivamente Olio Garda Dop, che dovrà essere adoperato sia in cottura sia a crudo