

## È DEL GARDA SOLO SE È DOP GARDA

Nessun dubbio, nel momento in cui la bottiglia di olio extra vergine di oliva riporta il famigerato marchio Dop, acronimo di denominazione di origine protetta, allora, sì, si è sicuri della reale provenienza e della qualità, perché tutto è certificato. Questa foto di Sonia Santagostino a Olio Officina Festival ci ricorda un appuntamento importante, sabato 25 marzo a San Felice del Benaco, dove si scopriranno i tre piatti vincitori del concorso per Istituti Alberghieri **Premio Olio Dop Garda**

MAR 21 MARZO 2023 | [MAGAZINE](#) > [MEDIA](#) > [IMMAGINI](#)

Olio Officina



Il **Premio olio Garda Dop** è un concorso, organizzato dal Consorzio di tutela Olio Garda Dop in collaborazione con Federazione italiana Cuochi e Pentole Agnelli, dedicato ai ragazzi delle scuole alberghiere del 4° e 5° anno del Lago di Garda.

Ogni scuola è rappresentata da una squadra formata da due allievi di cucina che comporranno il piatto e due allievi che hanno servito la giuria e spiegato la preparazione dei piatti e gli abbinamenti. In un'ora di tempo hanno preparato un piatto, a scelta tra antipasto, primo e secondo, utilizzando esclusivamente l'olio Garda Dop, adoperandolo in cottura e a crudo al momento della presentazione in sala.

La premiazione sabato 25 marzo presso la Cooperativa San Felice del Benaco, in provincia di Brescia.