



Consorzio di tutela olio extravergine di oliva Garda D.O.P. Riconosciuto con D.M. 18.03.04
Via Introl Soletti 4 – 37010 Cavaion Veronese – Verona – Tel. e Fax +39.045.7235864
info@oliogardadop.it – www.oliogardadop.it – P.IVA 03147370237

PREMIO OLIO GARDA DOP:

SFIDA TRA FUTURI CHEF PER VALORIZZARE IL PRODOTTO SIMBOLO DEL GARDA

Quarta edizione del concorso interregionale rivolto agli studenti degli istituti alberghieri.

Lallio (BG), 13 marzo 2025

Cavaion Veronese, 07 marzo 2025

Giovedì 13 marzo torna il 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, indetto dal **Consorzio di tutela Olio Garda DOP** in collaborazione con l’**Associazione Cuochi Bresciani**, la testata giornalistica **Italia a Tavola** e **Pentole Agnelli**, nasce con l’intento di promuovere la cultura legata al prodotto simbolo del territorio gardesano e la sua valorizzazione in cucina.

Il Concorso, infatti, si rivolge agli studenti che diverranno ambasciatori del territorio con lo scopo principale di educarli al prodotto, alle sue caratteristiche e agli abbinamenti culinari. I concorrenti, futuri chef e responsabili di sala, dovranno dimostrare la loro capacità di creare piatti che esaltino l’olio Garda DOP insieme all’adeguata competenza per presentare ai commensali sia il prodotto che il suo territorio d’origine.

A valutare le proposte dei giovani cuochi, una **giuria tecnica** composta da professionisti del settore, giornalisti ed enogastronomi, che decreteranno i vincitori.

In un’ora di tempo gli studenti dovranno **preparare un piatto** (a scelta tra antipasto, primo e secondo) in cui l’**olio Garda DOP** **figuri tra gli ingredienti principali**, utilizzandolo sia in cottura che a crudo in fase di presentazione del piatto alla Giuria.

Ogni scuola sarà rappresentata da **un insegnante**, **due allievi di cucina** che comporranno il piatto e **due allievi di sala** che serviranno la giuria e spiegheranno, in un **tempo limite di 10 minuti**, la preparazione e gli abbinamenti.

In valutazione non ci sarà solamente l’abilità tecnica ma, soprattutto, l’**utilizzo dell’olio Garda DOP in ottica di valorizzazione del territorio**, la **capacità di raccontarlo** mettendone in risalto le peculiarità e, infine, l’**originalità** della proposta.

*“La presentazione del piatto alla giuria è una fase cruciale del concorso che influisce per il 50% del punteggio finale – spiega il **Presidente del Consorzio di Tutela, Avv. Simone Padovani** – Una scelta precisa, fatta per stimolare nei ragazzi la capacità di raccontare l’olio Garda DOP. Gli studenti, infatti, dovranno immaginare di trovarsi davanti ad alcuni clienti in un ristorante, evitando dettagli eccessivamente tecnici e focalizzandosi sulle caratteristiche e sul ruolo che l’olio Garda DOP gioca nell’esaltare il piatto. Solo sviluppando questa capacità i ragazzi saranno in grado, un domani, di diventare grandi chef, i primi ambasciatori del territorio gardesano e del suo prodotto simbolo: l’olio Garda DOP”.*

Sede della sfida, che si svolgerà giovedì 13 marzo, sarà il Cooking Lab Pentole Agnelli, innovativo laboratorio didattico interno alla sede aziendale di Lallio (BG).

La premiazione ufficiale si terrà **sabato 29 marzo 2025 ore 10.30** presso la **Sala del Consiglio del Palazzo ex Monte di Pietà a San Felice del Benaco (BS)**.



Finanziato
dall’Unione europea



PSR LOMBARDIA
L’INNOVAZIONE
METTE RADICI



Regione
Lombardia

Iniziativa finanziata dal Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR) attraverso il Complemento di Sviluppo Rurale del Piano Strategico della PAC della Regione Lombardia 2023-2027.

Info e bandi: <https://psr.regione.lombardia.it>