



## Olio Garda Dop il concorso per gli studenti alberghieri

### Il premio

BRESCIA. Giovedì 9 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, realizzato con il contributo e il patrocinio della Camera di Commercio di Brescia, è indetto dal Consorzio di tutela Olio Garda Dop in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi, e 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.

Sede della sfida sarà il cooking lab Pentole Agnelli, a Lallio, in provincia di Bergamo.

Ogni scuola sarà rappresentata da una squadra composta da un insegnante, due allievi di cucina che comporranno il piatto e due allievi che serviranno la giuria e spiegheranno preparazione e abbinamenti. La premiazione ufficiale si terrà sabato 25 marzo 2023 alla Cooperativa Agricola di San felice del Benaco. //

