

OLIO GARDA DOP, DUE PREMI PER PRODUTTORI E FUTURI CHEF

OLIO 25 marzo 2023

A San Felice del Benaco (Bs) la premiazione dell'ottavo concorso unico Oro del Garda e della terza edizione del concorso interregionale premio Olio Garda Dop rivolto agli studenti degli istituti alberghieri del territorio.



Promuovere **l'Olio Garda Dop** valorizzandone la qualità, l'immagine e tutti gli attori della filiera produttiva che, con il loro impegno, salvaguardano un prodotto prezioso e il territorio in cui nasce. È questo l'obiettivo del **Consorzio di tutela** dell'Olio Garda Dop che il 25 marzo, a San Felice del Benaco (Bs), ha celebrato le premiazioni dei **due concorsi interregionali** dedicati al prodotto simbolo delle sponde del **Lago di Garda**: Oro del Garda, riservato all'olio extra vergine di oliva prodotto e certificato nell'area di produzione a Denominazione di Origine, e il premio Olio Garda Dop, rivolto agli studenti degli istituti alberghieri delle tre regioni su cui insiste la denominazione: Veneto, Lombardia e Trentino.



IL PREMIO OLIO GARDA DOP

Creato dagli studenti **dell’Azienda Bergamasca di Formazione** Mattia Casari, Ruben Palaghianu, Eros Poleni e Franceildo Xavier De Oliveira, il piatto **“Battuta di spigola croccante marinata all’olio Garda Dop in nuvola di fumo d’olivo”** ha convinto la giuria tecnica del terzo concorso interregionale Premio Olio Garda Dop proprio per il sapiente utilizzo del condimento, che ne ha esaltato peculiarità e versatilità. Una capacità che è valsa all’istituto dei quattro futuri chef un premio di mille euro.

Nelle posizioni d’onore, si sono classificati: al secondo posto l’istituto **Cfp Enaip Alberghiero – Riva del Garda (Tn)** con il “Filetto di trota in oliocottura con carciofi in osmosi alla liquirizia e olio Garda Dop, crumble alle molche e gel al Trento Doc”, ideato da Jazmin Delai, Diego Tavernini, Lorenzo Fede, Alessandro Galas; medaglia di bronzo per gli studenti del **Cfp Canossa di Brescia** che hanno presentato “Panada con insalata di spigolo bollito e fonduta di nostrano Val Trompia”, preparato da Giovanni Maria Di Sabato, Luca Pubietti, Cristian Benuzzi, Rubens Bresciani.

La giuria ha attribuito anche **due menzioni speciali** al **Afgp Centro Bonsignori di Remedello (Bs)** in gara con lo “Storione di calvisano in oliocottura, cremoso di patate all’olio Garda Dop, limone e liquirizia” ideato da Dalila Pirozzoli, Gurpreet Singh, Lucrezia Puzanghera, Matteo Piafrini, e al **Cfp Fondazione casa del giovane don Mario Bottaglia di Castiglione delle Stiviere (Mn)** per la creazione del “Morbido fior d’olivo” realizzata da Martina Cunegatti, Marta Varini, Maxim Coptu, Nikole Pialorsi.

Quest’ultima ricetta ha ricevuto anche il premio speciale intitolato alla memoria dello **Chef Onelio Proietti Lippi**, uno dei punti di riferimento della ristorazione bresciana; il premio è assegnato dall’Associazione cuochi di Brescia al piatto *“che più valorizza ed esalta il prodotto olio Garda Dop”*.

“ORO DEL GARDA”

La cerimonia è proseguita con il **concorso unico Oro del Garda**, dedicato alla figura di Giovanni Mazzoldi: scomparso nel 2018, è stato uno dei promotori più convinti della denominazione Garda Dop e tra gli imprenditori più lungimiranti del territorio.

Il concorso, giunto all’ottava edizione, è riservato all’olio extra vergine di



oliva **prodotto e certificato nell'area di produzione a denominazione di origine**, e ha la finalità di valorizzare le risorse umane implicate nel percorso dall'olivo all'olio, attraverso il coinvolgimento di tutti gli attori di filiera.

Sono state ben 36 le **etichette** sottoposte al giudizio finale del panel di assaggio – riconosciuto dal Ministero dell'Agricoltura – suddivise nelle due le categorie in concorso: **fruttato leggero e fruttato medio**.

A conquistare il primo premio come migliore Olio Garda Dop dell'ultima campagna olivicola, sono stati rispettivamente l'azienda agricola **San Felice di Toselli A. di San Felice del Benaco** (Bs) per la categoria **fruttato leggero** e l'**Oleificio Cisano Srl di Bardolino** (Vr) nella categoria **fruttato medio**.

A seguire, nella categoria **fruttato leggero**, si sono posizionate al secondo posto l'azienda agricola Novello Cavazza di Cavazza Alessandra di Manerba del Garda (Bs) e al terzo il Consorzio Olivicoltori Malcesine di Malcesine (Vr). Per la sezione **fruttato medio** l'azienda Madonna delle Vittorie di Arco (Tn) ha conquistato la seconda posizione mentre Oliocru Srl di Riva del Garda (Tn) si è classificata terza.