



IL CONCORSO

I ragazzi di Varone alla sfida con l'olio del Garda Dop

Enaip, secondi a Bergamo

Presso i laboratori dell'azienda «Pentole Agnelli» di Lallio in provincia di Bergamo si è svolto il concorso "Premio olio Garda Dop", una competizione creata dal Consorzio di tutela olio extra vergine di oliva Garda Dop rivolto agli istituti alberghieri. Lo scopo: far conoscere agli allievi l'eccezionalità del prodotto, le sue caratteristiche e la relativa valorizzazione attraverso ricette da loro elaborate con i prodotti del territorio e con un'attenzione particolare all'abbinamento con il vino.

Durante la giornata ogni istituto - compreso il nostro Enaip alberghiero di Varone - ha avuto a disposizione un'ora di tempo per la preparazione del piatto e sono state fornite loro postazioni ed attrezzature di alto livello. Questi gli allievi altogardesani che hanno partecipato: **Jazmin Delai** e **Diego Tavemini** per la cucina, **Lorenzo Fede** e **Alessandro Galas** che in sala hanno gestito il servizio alla giuria ed effettuato l'abbinamento con il vino.

Questo il piatto: "Filetto di trota in olio cottura con carciofi in osmosi alla liquirizia e olio del Garda DOP, crumble alle molche e gel al Trento Doc" col quale i ragazzi di sono classificati secondi.

Tutti sono stati inoltre chiamati a rispondere ad alcune domande sulle caratteristiche organolettiche dell'Olio del Garda Dop, sulla

preparazione degli ingredienti che componevano il piatto e sulle motivazioni dell'abbinamento.

«Abbiamo scelto di abbinare il Trento Doc dosaggio zero di "Madonna delle Vittorie", una cantina situata a pochi passi dalla nostra scuola. Ci sembrava giusto dare la giusta importanza ad un vino locale che con il pesce si sposa benissimo» hanno raccontato i ragazzi. Così gli insegnanti che hanno preparato gli studenti: «Con i ragazzi siamo partiti dal territorio. Abbiamo chiesto loro quale dei prodotti tipici trentini

oltre all'olio del Garda Dop lo rappresentasse. La scelta si è quindi rivolta verso la trota e il Trento Doc. Volevamo poi un ingrediente che richiamasse la sostenibilità, la cucina del recupero, quella delle nostre nonne dove "non si butta via niente"; ecco quindi le *molche*, valorizzate da un moderno *crumble* che conferiva una nota croccante ed aromatica al piatto. Un gel al Trento Doc come elemento di "rottura" donava l'acidità. Nella preparazione nessun altro grasso è stato usato se non l'olio. Siamo felicissimi per il risultato dei nostri ragazzi, quello che ci premeva particolarmente era che imparassero a misurarsi con loro stessi e con gli altri perché riteniamo che aiutandoli a mettersi in gioco possano diventare dei lavoratori appassionati e dei professionisti competenti».





► 29 marzo 2023



Le foto degli allievi vincitori. Diego Tavernini (3A operatore di gastronomia e arte bianca) e Jazmin Delai (3B operatore di gastronomia e arte bianca). Preparati dagli chef Licia Marocchi e Paolo Cescatti

