

ATTUALITÀ SCUOLA

# Alberghiero di Varone secondo al concorso sull'olio del Garda DOP

30/03/2023



Giovedì 9 marzo a 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 è quello di 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 ha avuto a disposizione un’ora di tempo per la preparazione del piatto e sono state fornite loro postazioni ed attrezzature di alto livello.

Gli allievi che hanno rappresentato il Trentino sono stati quelli dell’Enaip Alberghiero di Riva del Garda con Jazmin Delai e Diego Tavernini per la cucina, Lorenzo Fede e Alessandro Galas che in sala hanno gestito il servizio alla giuria ed effettuato l’abbinamento con il vino.

I ragazzi hanno presentato un “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”, molto apprezzato dalla giuria, ottenendo il secondo posto.

“Abbiamo scelto di abbinare il Trento DOC dosaggio zero di Madonna delle Vittorie – hanno detto i ragazzi – una cantina a pochi passi dalla nostra Scuola. Ci sembrava giusto dare la giusta importanza ad un vino locale che con il pesce si sposa benissimo”. “Nella scelta dei prodotti tipici trentini siamo partiti dal territorio – hanno detto gli insegnanti che hanno preparato gli studenti – Oltre all’olio, i ragazzi si sono indirizzati 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 del Garda DOP. Siamo felicissimi per il risultato raggiunto dai nostri ragazzi, quello che ci premeva particolarmente era che imparassero a misurarsi con loro stessi e con gli altri perché possano diventare dei lavoratori appassionati e dei professionisti competenti”.