



# PREMIO OLIO GARDA DOP

CONCORSO INTERREGIONALE PER ISTITUTI ALBERGHIERI  
4° EDIZIONE – 13 MARZO 2025

**Il Consorzio di tutela olio Garda DOP**, in collaborazione con l'**Associazione Cuochi Bresciani**, la testata giornalistica **Italia a Tavola** e **Pentole Agnelli**, è lieto di indire la **quarta edizione del Concorso interregionale "Premio olio Garda DOP"**, dedicato agli studenti degli Istituti Alberghieri delle regioni **Lombardia, Veneto e Provincia autonoma di Trento**.

Questo Concorso mira alla promozione della cultura e delle caratteristiche uniche dell'olio Garda DOP, rivolgendosi ai futuri operatori della filiera enogastronomica, che diventeranno ambasciatori dei prodotti certificati del territorio. Scopo principale dell'iniziativa è l'educazione sul prodotto, sul territorio di origine, sulle sue caratteristiche e sugli abbinamenti culinari. I concorrenti, futuri chef e responsabili di sala, dovranno dimostrare la capacità di creare piatti che esaltino l'olio Garda DOP, oltre a dimostrare di aver raggiunto l'adeguata competenza per presentare ai commensali sia il prodotto che le sue origini.

L'olio Garda DOP e relativo materiale informativo, tra cui dispense tecniche su produzione, degustazione e utilizzo, verranno forniti agli studenti dal Consorzio di tutela. I laboratori per la prova pratica (Cooking Lab di Pentole Agnelli) saranno completi di attrezzatura professionale, e la Giuria, composta da chef e giornalisti del settore, valuterà le preparazioni e la loro presentazione decretando i vincitori in occasione della Cerimonia di premiazione.

## REGOLAMENTO

### **Art. 1 – Destinatari del Concorso**

Il Concorso è aperto a tutti gli Istituti Alberghieri delle regioni Lombardia e Veneto e della Provincia autonoma di Trento.

### **Art. 2 – Luogo e data di svolgimento**

La prova pratica si terrà **GIOVEDÌ 13 MARZO 2025** presso il Cooking Lab di Pentole Agnelli (Via Madonna, 20 - Lallio BG), con inizio alle ore 09.30 e termine alle ore 14.00 circa.

### **Art. 3 – Scopo del Concorso**

1. Valorizzare l'olio Garda DOP come ingrediente distintivo e versatile della cucina del territorio;
2. Promuovere la cultura e le caratteristiche organolettiche dell'olio Garda DOP tra i giovani chef;
3. Stimolare le competenze tecniche e creative dei partecipanti, incoraggiando l'originalità.

### **Art. 4 – Iscrizione al Concorso**

Gli Istituti interessati devono inviare entro e non oltre VENERDÌ 7 FEBBRAIO 2025 la seguente documentazione compilata e firmata all'indirizzo e-mail [info@oliogardadop.it](mailto:info@oliogardadop.it):

- Domanda di iscrizione;
- Liberatoria di ogni partecipante o collettiva in cui si autorizza, senza limiti di tempo, la pubblicazione e/o diffusione dei contenuti multimediali realizzati durante la prova pratica del Concorso e durante la Cerimonia di premiazione.



Il Consorzio di tutela confermerà l'iscrizione e invierà una fornitura di olio Garda DOP e relativo materiale informativo per le esercitazioni e la preparazione del piatto durante la prova pratica.

#### **Art. 5 – Tipologie di piatto**

La tipologia di piatto in gara può essere scelta tra una delle seguenti categorie: antipasto, primo o secondo.

Gli studenti devono creare una ricetta originale che **esalti le caratteristiche distintive dell'olio Garda DOP**, come la delicatezza e le note di mandorla.

#### **Art. 6 – Composizione della rappresentanza per Istituto**

Ogni Istituto è rappresentato da:

- 1 insegnante accompagnatore;
- 2 allievi di cucina per la preparazione del piatto;
- 2 allievi di sala per il servizio alla Giuria.

In caso di assenza di studenti di sala, l'Istituto deve informare il Consorzio al momento dell'iscrizione per evitare penalizzazioni nella presentazione e valutazione del piatto.

#### **Art. 7 – Tempistica della preparazione**

Ogni rappresentanza avrà **1 ora per la preparazione del piatto** durante la prova pratica.

Gli allievi di sala avranno successivamente **10 minuti** per il servizio alla Giuria, la presentazione del piatto e la spiegazione dell'abbinamento dell'olio Garda DOP con la ricetta.

#### **Art. 8 – Obbligo di utilizzo dell'olio Garda DOP**

**La ricetta deve includere l'olio Garda DOP tra gli ingredienti principali che dovrà essere utilizzato sia in cottura che a crudo in fase di presentazione del piatto alla Giuria.**

È vietato l'uso di altri grassi (burro, strutto, oli di semi o altri oli extra vergine) in preparazione e rifinitura del piatto.

#### **Art. 9 – Ingredienti consentiti e preparazioni preliminari**

È preferibile fare delle preparazioni di cucina espressa.

Sono ammesse le seguenti preparazioni preliminari:

- Verdure sbucciate, lavate ma non tagliate, tornite o porzionate;
- Insalate sfogliate, lavate ma non mischiate;
- Carni disossate ma non parate o porzionate. Gli ossi si possono portare già tagliati in piccoli pezzi;
- I pesci eviscerati, decapitati ma non sfilettati (eccetto pesci di grandi pezzature come tonno - ricciola ecc.);
- Crostacei e molluschi scottati ma non sgusciati;
- Fondi, brodi pronti ma non ridotti e conditi.

**È vietata l'esposizione sul banco di materie prime nelle confezioni originali riportanti loghi e/o immagini pubblicitarie, ad eccezione dell'olio Garda DOP.**

**Almeno una bottiglia di olio Garda DOP dovrà essere sempre esposta sul banco di lavoro.**

Gli ingredienti devono essere trasportati e conservati secondo le normative sanitarie vigenti.



Per garantire l'imparzialità, la Giuria verificherà che i materiali siano conformi al presente Regolamento e non già completamente elaborati.

La Giuria ha facoltà di impedire l'utilizzo di materiale non idoneo da parte dei concorrenti e verificherà durante la prova in postazione l'idoneità e la salubrità degli alimenti trasportati, pena l'eliminazione dal Concorso.

#### **Art. 10 – Abbinamento vino**

I concorrenti devono abbinare al piatto un vino tipico della zona gardesana. Durante la presentazione, il vino potrà essere **brevemente** introdotto, **ma non influirà sulla valutazione**; si richiede agli studenti di concentrarsi sulla presentazione dell'abbinamento tra ricetta scelta e olio Garda DOP.

#### **Art. 11 – Materiale di presentazione**

Ogni rappresentanza deve fornire a ciascun membro della Giuria una descrizione cartacea del piatto contenente:

- Nome dell'Istituto
- Nomi dei partecipanti
- Nome del piatto
- Lista ingredienti
- Procedimento di preparazione
- Breve paragrafo sull'olio Garda DOP (caratteristiche, ruolo nella ricetta, motivazione della scelta del piatto e come valorizza l'olio Garda DOP...)

#### **Art. 12 – Presentazione del piatto alla Giuria**

La presentazione del piatto alla Giuria è una fase cruciale del Concorso e influirà per 50 punti su 100 nel punteggio finale come indicato nell'Art. 13. È quindi essenziale che gli studenti seguano attentamente tutte le fasi di presentazione, con **particolare attenzione alla valorizzazione dell'olio Garda DOP**.

Durante la presentazione, gli studenti dovranno immaginare di trovarsi davanti a clienti in un ristorante; pertanto, è richiesto di evitare dettagli eccessivamente tecnici sull'olio Garda DOP, focalizzandosi invece sulle sue caratteristiche e sul ruolo che gioca nell'esaltare il piatto.

Al termine della preparazione, ogni rappresentanza presenterà il piatto alla Giuria seguendo questi passaggi:

1. **Consegna della descrizione cartacea:** ogni giudice riceverà la descrizione del piatto prevista dall'Art. 11.
2. **Presentazione del piatto:** il piatto sarà servito alla Giuria dagli studenti di sala e, come ultimo tocco, **verrà aggiunto l'olio Garda DOP a crudo**.
3. **Descrizione della preparazione:** gli studenti di cucina forniranno una breve spiegazione della preparazione, illustrando le tecniche impiegate e **descrivendo come l'olio Garda DOP è stato integrato nella ricetta**.



- Motivazione della scelta del piatto:** gli studenti dovranno spiegare la **scelta del piatto in abbinamento all'olio Garda DOP**, indicando come la ricetta sia stata ideata per esaltare le caratteristiche distintive dell'olio.
- Presentazione dell'olio Garda DOP:** la presentazione si concluderà con una breve descrizione delle caratteristiche dell'olio Garda DOP e dei suoi principali utilizzi in cucina.

#### **Art. 13 – Criteri di valutazione e punteggio**

Ogni giudice assegnerà ad ogni piatto un punteggio massimo così suddiviso:

- **20/100 Gusto:** equilibrio delle sensazioni gusto-olfattive;
- **20/100 Tecnica:** esecuzione della ricetta e corretto utilizzo degli strumenti di cottura;
- **50/100 Presentazione:** estetica, descrizione del piatto e motivazione della scelta in abbinamento all'olio Garda DOP;
- **10/100 Ordine e Pulizia:** rispetto delle normative igienico-sanitarie (HACCP).

#### **Art. 14 – Composizione della Giuria**

La Giuria sarà composta da chef, professionisti del settore e giornalisti il cui giudizio è insindacabile.

#### **Art. 15 – Premi in palio e Cerimonia di premiazione**

I premi previsti sono:

- **1° Classificato:** premio di Euro 1.200,00
- **2° Classificato:** premio di Euro 500,00 e attrezzatura professionale da cucina offerta da Pentole Agnelli
- **3° Classificato:** premio di Euro 300,00 e attrezzatura professionale da cucina offerta da Pentole Agnelli

**Premio speciale:** L'Associazione Cuochi di Brescia conferirà un premio speciale dedicato a Chef Enzo Dellea.

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

#### **Art. 16 – Utilizzo di immagini e contenuti multimediali**

Il Consorzio di tutela è autorizzato a utilizzare e divulgare il materiale multimediale realizzato durante la prova pratica e la Cerimonia di premiazione, comprese le ricette e le foto dei piatti realizzati, a scopo promozionale, senza limitazioni di tempo.

#### **Art. 17 – Modifiche al Regolamento**

Il Consorzio di tutela si riserva il diritto di apportare modifiche al presente Regolamento. Ogni variazione verrà comunicata tempestivamente agli Istituti partecipanti.

In collaborazione con:

