Concorso Olio Garda DOP

Il piatto di ABF

"Il lagoncello all'olio Garda DOP. Ripieno di coregone, con cipollotti in oliocottura e fiori eduli."

Partecipanti 4^C
cucina

- Coumba Thiam
- Simone Vetrugno

Partecipanti 3^B - 4^B
sala bar

- Nicole Plebani
- Federico Bolis

ABF.eu
AZIENDA BERGAMASCA
FORMAZIONE

Il nostro piatto

“Il lagoncello all’olio Garda DOP. Ripieno di coregone, con cipollotti in oliocottura e fiori eduli.”

Ingredienti per dieci porzioni

Per la clorofilla al prezzemolo

- 500gr prezzemolo fresco
- 500gr ghiaccio
- 1lt acqua

Per la sfoglia alimentare al prezzemolo con olio Garda DOP

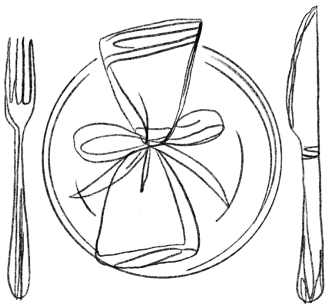
- 700gr farina 00
- 300gr semola rimacinata di grano duro
- 8 uova
- 50gr clorofilla di prezzemolo
- 40gr olio evo Garda DOP

Per il cipolotto

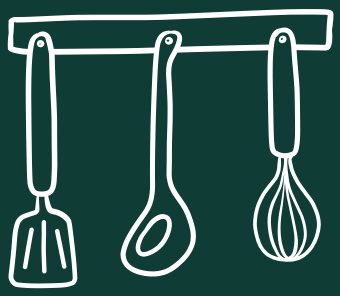
- 500gr cipollotto rosso fresco
- 150gr Olio del Garda DOP
- q.b. sale e pepe

Per il lagoncello all’olio Garda DOP

- 700 gr sfoglia alimentare al prezzemolo
- 500 gr filetto di coregone
- 150 gr mollica di pane
- 150 gr olio evo Garda DOP
- 200 gr cipollotto in oliocottura
- q.b. sale e pepe



Il nostro piatto



“Il lagoncello all’olio Garda DOP. Ripieno di coregone, con cipollotti in oliocottura e fiori eduli.”

Procedimento

Per la clorofilla al prezzemolo
Lavare il prezzemolo e tagliarlo grossolanamente, frullarlo in una brocca con acqua e ghiaccio. Passare all’etamina e scaldare il succo così ottenuto a bagnomaria fino a 65°.

Per la sfoglia alimentare
Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto elastico, non troppo umido. Aggiungere acqua se necessaria. Lasciare riposare almeno 30 minuti prima di laminarlo.

Per il cipolotto in oliocottura
Pelare il cipollotto e tagliarlo ad anelli di circa 5-6 mm. Disporre in una busta sottovuoto con l’olio EVO e condizionare sottovuoto spinto. Cuocere in bagno termostatato ad 85° per 50 minuti.

Per il lagoncello all’olio Garda DOP
Saltare in padella il filetto di agone tagliato a tocchetti con 50gr di Olio Garda DOP.
Rosolare leggermente, aggiustare di sale e pepe, aggiungere la mollica di pane ed amalgamare il tutto a fuoco spento. Tirare la sfoglia gradualmente fino ad ottenere uno spessore molto sottile (circa 1,5 mm) e ricavarne dei dischi di circa 60 mm. Inumidire i dischi di sfoglia con un poco di acqua e disporre al centro una “nocciola” di ripieno, Chiudere a mezzaluna e poi ripiegarla su sé stessa, ricavando un piccalo incavo al centro del raviolo. Cuocere in abbondante acqua salata per circa 4 minuti, scolare e condire con olio evo Garda DOP.

Informazioni nutrizionali ed economiche per porzione						
Energia	Grassi	Carboidati	Proteine	Fibre	Sale	Costo
≈420 kcal	26g (di cui acidi grassi saturi 4g)	32g (di cui zuccheri 2g)	14g	2,5g	0.3g	3,20

La nostra scelta

> *La ricetta la si prepara e la si racconta perchè è l'essenza della condivisione.*
> *Cristiano Tomei - Cuochi d'Italia*

Abbiamo ideato questo piatto per esaltare il legame con il territorio, reinterpretando uno dei simboli della tradizione bergamasca in chiave lacustre. Il **lagoncello all'olio Garda DOP** ripieno di coregone, richiama infatti il celebre casoncello, trasformandosi in un "raviolo di lago" capace di raccontare l'incontro tra la cultura gastronomica di Bergamo e i sapori delicati del Garda.

La sfoglia al prezzemolo, sottile e profumata, avvolge un ripieno morbido di coregone, pesce simbolo del lago, lavorato con mollica di pane e olio Garda DOP per ottenere una consistenza equilibrata e armoniosa. Il cipollotto rosso in oliocottura, con la sua dolcezza delicata, completa il piatto aggiungendo una nota morbida e avvolgente.

Il piatto nasce dall'incontro tra la tradizione della pasta ripiena bergamasca e i prodotti del Lago di Garda. Il coregone, pesce tipico delle acque gardesane, rappresenta l'identità lacustre del piatto, mentre la sfoglia e la forma del lagoncello richiamano la cultura gastronomica del territorio.

L'**olio Garda DOP** viene utilizzato sia nella preparazione sia nel condimento finale, una scelta per valorizzare le sue **proprietà organolettiche**. Questo olio si distingue per il suo fruttato leggero, con note di mandorla e un retrogusto delicatamente amaro e piccante, caratteristiche che emergono con equilibrio all'interno della preparazione. Il suo profilo armonico si sposa perfettamente con la delicatezza del coregone e con la dolcezza del cipollotto, esaltando ogni ingrediente.

Per accompagnare questo piatto e valorizzare l'olio Garda DOP, abbiamo scelto **Brolettino** della Cantina Cà dei Frati. Questo vino bianco con le sue note di frutta matura come pesca e mela gialla accompagnate da freschi sentori balsamici, si abbina perfettamente alla delicatezza del coregone e alla ricchezza della pasta ripiena. La sua freschezza e la sua acidità bilanciano la componente oleosa del piatto, mentre la caratteristica sapidità richiama l'origine lacustre degli ingredienti, creando un'armonia equilibrata tra ogni elemento della preparazione.

Con questa creazione, vogliamo celebrare l'eccellenza dell'Olio del Garda DOP e il patrimonio gastronomico locale, dimostrando come un filo d'olio possa trasformare un piatto in un'esperienza sensoriale.

Scheda
Olio Garda DOP

LA NOSTRA SCELTA

Naturalmente delicato

Un olio unico...

L'Olio Extra Vergine di Oliva Garda DOP è un autentico gioiello della tradizione olearia! Con il suo sapore naturalmente delicato e un'eleganza senza pari, conquista il palato con un'armonia perfetta di profumi e aromi. Ogni goccia racconta una storia di equilibrio e raffinatezza: il suo caratteristico bouquet fruttato si intreccia con dolci note aromatiche e un retrogusto di mandorla, rendendolo davvero unico. Questo straordinario olio nasce dalle migliori olive coltivate nelle suggestive terre delle province di Brescia, Verona, Mantova e Trento, territori che custodiscono con passione l'arte di una produzione d'eccellenza!

Al consumo l'olio Garda DOP presenta caratteristiche distintive:

- Colore dal verde al giallo intensi
- Odore fruttato medio o leggero
- Sapore fruttato, note di dolce e un retrogusto tipico di mandorla.
- Acidità massima in acido oleico 0.5%

Le varietà più diffuse sono:

Casaliva	Frantoio	Leccino

Caratteristiche Rinomate

Qualità e tradizione

SCHEDA TECNICA

L'Olio Extra Vergine di Oliva Garda ha ottenuto la Denominazione di Origine Protetta (DOP) nel 1997. Per garantire la qualità, la raccolta deve avvenire entro il 15 gennaio e l'oleificazione entro cinque giorni. Cresce in un clima "mediterraneo mitigato" grazie alla protezione del lago di Garda e delle Alpi, rendendo questa zona la più a nord al mondo per la coltivazione dell'olivo. Presente dal 600 d.C., l'olio del Garda ha sempre avuto grande valore. Nel Medioevo era un bene di lusso e già nel 1200 veniva protetto da bollini di garanzia. Oggi è tra le prime cinque realtà olivicole italiane DOP.

Brolettino

Cà dei Frati

Lugana Doc

LA NOSTRA SCELTA

Questo vino nasce da uve Turbiana raccolte a piena maturazione, che conferiscono al Brolettino grande struttura ed eleganza. Un breve affinamento in botti di rovere francese arricchisce il profilo aromatico senza coprire l'identità del vitigno. Al naso emergono note di frutta matura, pesca e mela gialla, accompagnate da sfumature fresche e balsamiche.

L'attacco deciso, la freschezza e la sapidità lo rendono ideale per piatti strutturati a base di pesce. Si abbina perfettamente all'olio Garda DOP grazie alla sua eleganza e alla sua acidità armonica, che esaltano la delicatezza fruttata e il tipico retrogusto di mandorla dell'olio, creando un equilibrio raffinato tra i sapori del territorio gardesano.