



Concorso interregionale
“Premio Olio Garda DOP”
5° Edizione - 12 Marzo 2026

NOME DEL PIATTO:

*Riflessi di Lago: Salmerino confit, spuma vellutata e biscotto
all’olio Garda DOP.*

ISTITUTO: ABF CLUSONE

PARTECIPANTI:

Settore Sala: Balduzzi Syria, Franzini Alessia
Settore Cucina: Andreoletti Sofia, Ghafir Inas

LISTA INGREDIENTI (per 8 persone)

Proteina: 800g di filetto di Salmerino Alpino fresco.

Per l'olio-cottura:

- 1 Litro di Olio Garda DOP,
- 10 bacche di ginepro.

Per la spuma:

- 500ml di Olio Garda DOP,
- 32g di glicerina per alimenti,
- 5g di sale.

Per il biscotto:

- 100ml di Olio Garda DOP,
- 250g di farina 00,
- 1 uovo,
- 5g di sale.

Contorno vegetale:

- 200g carote baby,
- 4 rapanelli,
- 100g sedano bianco,
- 180g scalogno,
- germogli freschi,
- buccia d'arancia q.b.
- 50g mandorla lamellata.

PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

1. **Cottura Confit:** Il salmerino, dopo una marinatura a secco di 20 minuti per rassodare le carni, viene immerso nell'Olio Garda DOP aromatizzato al ginepro e cotto a una temperatura costante di 70°C. Questa tecnica preserva l'umidità del pesce, rendendolo burroso e infondendogli l'aroma delicato dell'olio.
2. **Sifonatura (Spuma):** Si scalda una parte dell'olio con la glicerina a 60°C per attivarla, si unisce al restante olio e si carica nel sifone. La tecnica aerata permette di sprigionare le note volatili della DOP all'olfatto.
3. **Sabbiatura (Biscotto):** Si lavora la farina con l'olio Garda DOP sostituendo integralmente i grassi animali. Si aggiunge l'uovo e si cuoce in forno per ottenere una frolla salata aromatica e croccante.
4. **Lavorazione Verdure:** Lo scalogno viene appassito in forno a 160°C; carote sbollentate; sedano e rapanelli mantenuti in acqua e ghiaccio per una consistenza vitrea.
5. **Finitura:** Il piatto viene ultimato in fase di servizio con un filo di Olio Garda DOP a crudo per esaltarne la purezza.

L'OLIO GARDA DOP NEL PIATTO

Caratteristiche dell'olio: L'Olio Garda DOP si distingue per un fruttato leggero, note di oliva fresca e un caratteristico retrogusto di mandorla. Grazie al microclima del lago, presenta una bassa acidità e un equilibrio perfetto tra amaro e piccante.

Motivazione della scelta e Ruolo nella ricetta: La scelta del Salmerino nasce dalla volontà di creare un abbinamento per affinità territoriale: due eccellenze delicate dello stesso ecosistema. L'olio Garda DOP gioca un ruolo architettonico, fungendo da scrigno in cottura e da nuvola aromatica nella spuma.

VALORIZZAZIONE DELL'OLIO GARDA DOP

La ricetta valorizza il prodotto attraverso la multiconsistenza:

- **In cottura confit:** se ne sfrutta la stabilità termica per proteggere il pesce.
- **Nella spuma:** l'aerazione enfatizza la freschezza vegetale percepibile al naso.
- **Nel biscotto:** la nota mandorlata sostituisce il burro, donando una fragranza unica e moderna. Il piatto dimostra la versatilità della DOP Garda: un ingrediente tecnico capace di elevare la materia prima senza mai sovrastarla.

ABBINAMENTO VINO

Lugana DOC (Cà dei Frati) scelto per la sua sapidità minerale e freschezza, ideali per detergere il palato dalla setosità dell'olio.

IL PIATTO IN BREVE

Nome: *Riflessi di Lago: Salmerino confit, spuma vellutata e biscotto all'olio Garda DOP.*

Protagonista: Salmerino (pesce nobile del lago).

Ruolo dell'Olio: L'olio non è un condimento, ma un ingrediente tecnico:

- In cottura (Confit): Protegge il pesce e lo rende burroso.
- In spuma: Esalta i profumi freschi (erba tagliata).
- Nel biscotto: Sostituisce il burro per dare croccantezza e sapore di mandorla.

IDENTIKIT DELL'OLIO GARDA DOP

Caratteristiche Sensoriali:

- Fruttato: Leggero o medio (molto elegante).
- Note: Oliva fresca, erba tagliata di fresco al mattino e il tipico retrogusto di mandorla.
- Gusto: Equilibrato (amaro e piccante ci sono, ma sono delicati).
- Perché è speciale? Per il microclima del Garda. Anche se siamo al nord, il lago crea un ambiente mediterraneo che permette agli olivi di crescere rigogliosi.
- Varietà (Cultivar): principalmente Casaliva, Frantoio e Leccino.

MOTIVAZIONE DELLA SCELTA DEL PIATTO

Abbiamo chiamato il piatto “*Riflessi di Lago: Salmerino confit, spuma vellutata e biscotto all'olio Garda DOP.*” perché l'olio Garda DOP brilla nel piatto proprio come il sole sulle acque del nostro lago, e ogni consistenza che abbiamo creato riflette una sfumatura diversa del suo sapore.

