



► 1 aprile 2017

FISH & CHEF

VARIE LOCALITÀ DEL LAGO DI GARDA

Un viaggio nel gusto, che porta chef stellati - italiani e internazionali - in alcuni dei migliori ristoranti di alberghi gardesani per interpretare la tradizione del pesce di lago - ne esistono oltre 40 varietà - e dare lustro alla qualità di altri prodotti tipici, come l'olio extravergine d'oliva, la carne garronese veneta, il tartufo scorzone nero del Monte Baldo, i limoni e, ovviamente, i grandi vini.

Questa la filosofia di Fish&Chef, un percorso gourmand in sei tappe da Malcesine a Gardone Riviera, da Riva del Garda a Bardolino, in programma dal 23 al 28 aprile. E un gran finale a otto mani per la serata del 28 aprile, dove la cena all'Hotel Regina Adelaide di Garda sarà realizzata da 4 chef del Dream Team gardesano: Leandro Luppi del ristorante Vecchia Malcesine, Stefano Baiocco del ristorante di Villa Feltrinelli di Gargnano, Andrea Costantini del ristorante Regio Patio di Garda e Matteo Felter del ristorante Fagiano di Gardone Riviera. I 4 giocheranno in casa, proponendo le loro migliori interpretazioni dei prodotti locali. www.fishandchef.it



VITA DI ALPEGGIO

VAL CANALI, TN

Il 24 e 25 aprile sarà possibile trascorrere due giorni insieme con gli allevatori di Primiero, che in Val Canali custodiscono e crescono le loro greggi di pecore e capre, mandrie di vacche e vitelli, asini e cavalli da tiro, usati per il trekking lento. Un'occasione per vedere da vicino e conoscere tutti questi animali, ma anche per scoprire attività artigianali e prodotti legati alla filiera della lana e del latte, attraverso dimostrazioni e specifici laboratori. In quest'ottica, per il pranzo, i ristoranti e gli agriturismi della Val Canali propongono per queste giornate un piatto unico dedicato ai sapori primaverili e accompagnato da un dolce della tradizione locale. www.sanmartino.com



Mezzano: area L'Arca, via del Pian, tel. 3420716262 (camper service, elettricità, videosorvegliata, illuminata, a pagamento).