



► 1 aprile 2017

L'evento

Fish e Chef, viaggio enogastronomico tra gusti e sapori sei tappe gourmand sulle sponde del lago di Garda

E' un viaggio fra i gusti ed i sapori dei prodotti del lago di Garda che mette alla prova alcuni tra i migliori interpreti della cucina italiana contemporanea. Questa la filosofia di Fish&Chef, un percorso "gourmand" che si snoda lungo sei tappe enogastronomiche da Malcesine a Gardone Riviera, da Riva del Garda a Bardolino. Per l'edizione 2017 della manifestazione, in programma dal 23 al 28 aprile, è già iniziato il conto alla rovescia.

A fianco degli organizzatori Leandro Luppi ed Elvira Trimeloni ci saranno due partner di prestigio la sezione Italiana di Jre e Michelin Italia. I panorami mozzafiato di Garda, Calvagese della Riviera, Malcesine, Gardone Riviera, Bardolino e Riva del Garda faranno da cornice alle sei cene in programma. S'inizierà domenica 23 aprile all'Hotel Bellevue San Lorenzo di Malcesine dove il protagonista sarà Paolo Trippini del Ristorante Trippini di Civitella del Lago. Lunedì 24 aprile, il Grand Hotel Fasano di Gardone Riviera ospiterà invece Silvio Battistoni del Ristorante Colonne di Varese. Seguirà martedì 25 aprile la cena all'Aqualux Hotel spa e Suite di Bardolino lo chef Vinod Sookar del Al Fornello da Ricci di Ceglie Messapica porterà sulle rive del lago i sapori della Puglia e l'esotismo dell'Oriente. Mercoledì 26 aprile all'Hotel Lido Palace di Riva del Garda sarà la volta di Andrea Tonola del Ristorante Lanterna Verde di Villa di Chiavenna.

Giovedì 27 aprile Palazzo Arzaga di Calvagese della Riviera vedrà ai fornelli Paolo Donei di Malga Panna, Moena. Gran finale a otto mani per la serata del 28 aprile dove la cena allestita all'Hotel Regina Adelaide di Garda sarà realizzata da quattro chef del Dream Team del Garda: Leandro Luppi del ristorante Vecchia Malcesine, Malcesine; Stefano Baiocco, chef del ristorante di Villa Feltrinelli, Gargnano; Andrea Costantini del Ristorante Regio Patio, Garda e Matteo Felter del Ristorante Fagiano,

Gardone Riviera.

Nei calici sulle tavole i vini forniti dal Consorzio Tutela Vino Custoza Doc, con le aziende Gorgo, Le Vigne di San Pietro, Az. Agr. Tamburino Sardo, Menegotti, Villa Medici e Cavalchina; e quelli del Consorzio Valtènesi, con le etichette di Avanzi, Ca' Maiol, La Pergola, Costaripa, Pratello e Pasini San Giovanni. Nei piatti invece, accanto alle paste di Monograno Fellicetti, storico pastificio della Val di Fiemmenato nel 1908, non mancheranno l'olio extravergine d'oliva del Consorzio Olivicoltori di Malcesine, legato a doppio filo con il territorio del lago di Garda e le sue cultivar autoctone, i prodotti Trota Oro e quelli della Sartori Carni.

D. S.