



► 17 marzo 2017

GRAFFI DI GUSTO Con «Fish & Chef» torna la grande cucina sul Garda

Grandi chef, sapori locali e la voglia di vivere la magica atmosfera del Lago di Garda. Si accendono i motori dell'ottava edizione di «Fish and Chef», evento gastronomico unico nel suo genere, che chiama a raccolta i grandi nomi della cucina internazionale per interpretare i prodotti di eccellenza del nostro territorio, primi tra tutti il pesce d'acqua dolce e la pregiata carne di Garronese Veneta. L'appuntamento è dal 23 al 28 aprile con sei serate gourmet di altissimo livello, quest'anno organizzate in partnership con Michelin Italia e l'associazione Jre Italia, Jeunes Restaurateurs d'Europe. Il viaggio nel gusto alla scoperta dei prodotti del lago interpretati da alcuni tra i migliori nomi della cucina italiana contemporanea inizierà domenica 23 aprile all'Hotel Bellevue San Lorenzo di Malcesine (Verona) con lo chef Paolo Trippini del Ristorante Trippini di Civitella del Lago (Terni). Lunedì 24 aprile il Grand Hotel Fasano di Gardone Riviera ospiterà, invece, Silvio Battistoni del Ristorante Colonne di Varese. Martedì 25 aprile sarà la volta dello chef Vinod Sookar del «Al Fornello da Ricci» di Ceglie Messapica (Brindisi), che porterà all'Aqualux Hotel spa e Suite di Bardolino i sapori della Puglia e l'esotismo dell'Oriente. Mercoledì 26 aprile all'Hotel Lido Palace di Riva del Garda (Trento) il protagonista sarà Andrea Tonola del Ristorante Lanterna Verde di Villa di Chiavenna (Sondrio), mentre giovedì 27 aprile, a Palazzo Arzaga di Calvagese della Riviera, si «esibirà» ai fornelli Paolo Donei di

«Malga Panna» di Moena (Trento). Gran finale a otto mani per la serata del 28 aprile con una cena all'Hotel Regina Adelaide di Garda organizzata dai quattro chef del «Dream Team» del Garda: Leandro Luppi del ristorante Vecchia Malcesine di Malcesine (Verona), Stefano Baiocco, chef due stelle del ristorante di Villa Feltrinelli di Gargnano, Andrea Costantini del Ristorante Regio Patio di Garda (Verona) e Matteo Felter del Ristorante «Fagiano» di Gardone Riviera. I quattro chef giocheranno in casa proponendo le loro migliori interpretazioni dei prodotti locali, espressione dell'idea di cucina del gruppo che opera con costanza per valorizzare le eccellenze che nascono nel lago e sulle dolci colline vicine. L'edizione 2017 di Fish & Chef sarà anche l'occasione per assaggiare numerosi prodotti di aziende del territorio. I piatti degli chef, infatti, saranno accompagnati dai 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. In prima linea nelle degustazioni anche i vini del Consorzio Valtènesi, con le etichette di Avanzi, Ca' Maiol, La Pergola, Costaripa, Pratello e Pasini San Giovanni. L'olio del Garda è un altro grande prodotto del nostro territorio, che deve il suo sapore e la sua eccezionale gamma aromatica al particolare microclima del lago: protagonista dell'ottava edizione l'olio extravergine d'oliva del Consorzio Olivicoltori di Malcesine, legato a doppio filo con il territorio del lago di Garda e alle sue cultivar autoctone.

A sostegno della manifestazione anche i prodotti Trota Oro, che da trent'anni si occupa di portare sulle tavole la trota in tutte le sue «declinazioni» - affumicata, salmonata, uova e tartare - le carni di Sartori Carni e le paste di Monograno Felicetti, storico pastificio della Val di Fiemme nato nel 1908, che crea la sua pasta con grani biologici certificati e acqua sorgiva attinta a 2.000 metri d'altezza. Per dimostrare l'amicizia tra territori e per concludere degnamente ogni serata, ci saranno le grappe e i distillati Evo della Franciacorta, tra cui spicca il distillato di vinaccia che riposa oltre 18 mesi in barriques. Insomma, Fish & Chef è un'occasione golosa e imperdibile per conoscere il più grande e mediterraneo dei laghi alpini, terra di grandi vini e pregiati oli extravergine d'oliva, e lasciarsi affascinare dalla creatività degli chef. Le cene costano 80 euro e si prenotano negli alberghi che le organizzano. Per informazioni è possibile consultare il sito web www.fishandchef.it e i social network (#fishandchef - @FISH&CHEF).



Annalisa Leopolda Cavaleri

CRITICA ENOGASTRONOMICA

► 17 marzo 2017



Low salmerino confit, ceci al geraneo odoroso e lumachine di mare