



LA RASSEGNA. Sul Garda sei cene «gourmet» I maestri dei fornelli al tour di «Fish & Chef»

C.A.

Ci saranno anche due tappe bresciane, Gardone Riviera e Calvagese, nel cartellone 2017 di «Fish & Chef», itinerario enogastronomico declinato in 6 cene gourmet sulle sponde del Garda.

L'evento chiama a raccolta alcuni fra i nomi più in vista della cucina italiana, che dal 23 al 28 aprile offriranno dimostrazione della loro creatività in alcuni fra i più prestigiosi hotel del Benaco: eresordio al Bellevue di Malcesine con Paolo Trippini.

Lunedì 24 il primo appuntamento bresciano al Grand Hotel Fasano di Gardone Riviera, con ai fornelli Silvio Battistoni del ristorante Colonne di Varese. Il 27 invece a palazzo Arzaga di Calvagese sarà ospite Paolo Donei di Malga Panna (Moena).

Oltre alle tappe di Bardolino il 25 e Riva il 26, gran finale il 28 al Regina Adelaide di Garda con il «Garda dream team» nel quale militano anche Stefano Baiocco di Villa Feltrinelli (Gargnano) e Matteo Felter del Grand Hotel Fasano. Costo di ogni cena, da prenotare direttamente negli alberghi: 80 euro.