



► 23 marzo 2017

## La rassegna

Dal 23 al 28 aprile la settimana più golosa del Garda, da scoprire dentro un tour gastronomico interpretato da cucine stellate e in luoghi mozzafiato. Ad accompagnare tutti i menù di pesce locale i grandi vini del territorio.

# «FISH & CHEF» LAGO, STAR DEL PIATTO

**Samuele Nottegar**

**P**anorami mozzafiato sul Garda, da Riva a Bardolino, da Gardone Riviera a Malcesine, per un viaggio che non vuole essere solo visivo, ma soprattutto gourmet. Comincia tra un mese esatto Fish & Chef, la manifestazione dedicata alle eccellenze del lago che unisce le tre province che si affacciano sul Garda in un tour gastronomico unico.

Sei tappe, altrettanti chef chiamati a interpretare il pesce di lago e alta cucina in location uniche. Un nuovo format rispetto al passato che vede, a fianco degli organizzatori (gli chef Leandro Luppi ed Elvira Trimeloni) e del dream team di cuochi gardesani, la partnership con i Jeunes Restaurateurs d'Europe e Michelin Italia. La settimana più golosa dell'anno va da domenica 23 a venerdì 28 aprile, in un crescendo di interpretazioni culinarie e di sfide tra cucine stellate. Ogni sera della settimana il protagonista sarà un cuoco ospite, non del territorio, chiamato a creare i propri piatti, mentre l'ultima giornata sarà un gran finale, ad otto mani, in cui ciascuno chef gardesano interpreterà una portata.

Ad accompagnare i piatti due grandi vini del territorio.

Il vino bianco ufficiale della manifestazione è il Custoza, nell'interpretazione che ne sanno dare sei cantine. La grande novità di quest'anno è che le cene saranno accompagnate anche da vini rosati del Consorzio Valtènesi, doc della sponda bresciana del Garda. Si comincia domenica 23 aprile all'hotel Bellevue di San Lorenzo di Malcesine in cui le star della cena saranno i prodotti del Garda e la creatività di Paolo Trippini, invitato in una sorte di gemellaggio tra laghi dal suo ristorante di Civitella del Lago, in provincia di Terni. Lunedì 24, la location della cena gourmand sarà il Grand Hotel Fasano di Gardone Riviera e l'ospite ai fornelli sarà lo chef Silvio Battistoni del ristorante Colonne di Varese. Si prosegue martedì, all'Aqualux Hotel di Bardolino, con le interpretazioni culinarie dello chef Vinod Sookar che porterà in tavola i sapori della Puglia assieme all'esotismo orientale. Un binomio che lo ha reso celebre nel ristorante "Al fornello da Ricci" di Ceglie Messapica. Mercoledì 26 si torna in Trentino, all'Hotel Riva Palace di Riva del Garda, in cui lo chef Andrea Tonola, del ristorante Lanterna Verde di Villa Chiavenna abbinerà

la sua cucina con i prodotti del Garda. E si continua in questo gemellaggio tra lago e montagna anche giovedì 27 aprile, perché a Palazzo Arzaga di Calvagese Riviera, il protagonista lo chef Paolo Donei del ristorante Malga Panna di Moena. Infine il gran finale, venerdì 28 aprile. L'hotel Regina Adelaide di Garda sarà teatro di una cena che già si preannuncia tra gli eventi culinari del 2017. Gli chef del dream team del Garda, Leandro Luppi, Stefano Baiocco, Andrea Costantini e Matteo Felter si sfideranno proponendo le proprie interpretazioni dei prodotti del Garda.

Le cene sono aperte a tutti, ma è necessario prenotare direttamente negli alberghi che ospitano le serate. Il costo è di 80 euro. Per tutte le informazioni è disponibile il sito [www.fishandchef.it](http://www.fishandchef.it).

### Al lavoro

Chef stellati in cucina per preparare una delle gustose cene in programma a «Fish&chef»





► 23 marzo 2017

