

Che delizia, ritorna Fish & Chef sulle sponde del Garda



La rinomata manifestazione enogastronomica rievoca il gusto e la raffinatezza con i prodotti del lago, interpretati da alcuni tra i migliori nomi della cucina italiana contemporanea. Il percorso gourmand si svolge da Malcesine a Gardone Riviera, da Riva del Garda a Bardolino lungo le tre riviere del lago presso sei dei suoi più esclusivi hotel. L'edizione 2017 della manifestazione, in programma **dal 23 al 28 aprile**, è ormai pronta a

partire: a fianco degli organizzatori Leandro Luppi ed Elvira Trimeloni ci saranno due partner di prestigio quali la sezione Italiana di JRE (Jeunes Restaurateurs d'Europe) e Michelin Italia.

Ad aprire le danze domenica 23 aprile presso l'*Hotel Bellevue San Lorenzo di Malcesine* (VR) sarà Paolo Trippini del Ristorante Trippini (www.ristorantetrippini.com) di Civitella del Lago (TR).

Lunedì 24 aprile, il *Grand Hotel Fasano* di Gardone Riviera (BS) ospiterà invece Silvio Battistoni del Ristorante Colonne (www.albergocolonne.it) di Varese.

Martedì 25 aprile, presso l'*Aqualux Hotel spa e Suite* di Bardolino lo chef Vinod Sookar del Al Fornello da Ricci (www.alfornellodaricci.com) di Ceglie Messapica (BR) porterà sulle rive del lago i sapori della Puglia e l'esotismo dell'Oriente.

Mercoledì 26 aprile, presso l'*Hotel Lido Palace* di Riva del Garda (TN) sarà la volta di Andrea Tonola del Ristorante Lanterna Verde (www.lanternaverde.com) di Villa di Chiavenna (SO).

Giovedì 27 aprile *Palazzo Arzaga* di Calvagese della Riviera (BS) vedrà ai fornelli Paolo Donei di Malga Panna (www.malgapanna.it), Moena (TN).

Gran finale a otto mani per la serata del 28 aprile dove la cena allestita presso l'*Hotel Regina Adelaide* di Garda sarà realizzata da quattro chef del Dream Team del Garda: Leandro Luppi del ristorante Vecchia Malcesine (www.vecchiamalcesine.com), Malcesine (VR); Stefano Baiocco, chef del ristorante di Villa Feltrinelli (www.villafeltrinelli.com), Gargnano (BS); Andrea Costantini del Ristorante Regio Patio (www.regiopatio.it), Garda (VR) e Matteo Felter del Ristorante Fagiano (www.ghf.it), Gardone Riviera (BS). I quattro giocheranno in casa proponendo le loro migliori interpretazioni dei prodotti locali, espressione dell'idea di cucina del gruppo che opera su tutto il lago.

L'edizione 2017 di Fish & Chef è accompagnata 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; 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 Felicetti, storico pastificio della Val di Fiemme nato 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.

E per concludere degnamente ogni serata, la selezione di prodotti de l'Antico Sigaro Nostrano del Brenta 1763, il Caffè Omkafè di Arco (TN) e i distillati EVO della Franciacorta.

Prenotazioni: le cene e i pernottamenti devono essere effettuate direttamente negli alberghi. Costi delle cene: 80 euro

Informazioni per il pubblico: www.fishandchef.it
(Stefania Mezzetti)