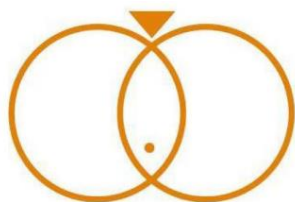


Dal 23 al 28 aprile sul Lago di Garda arriva  
"Fish&Chef"



# Fish&Chef

food culture

Dal 23 al 28 aprile sul Lago di Garda, da Riva del Garda fino a Bardolino, torna l'appuntamento con "Fish&Chef": 6 serate **gourmet** a base di alta **cucina**.

All'interno di paesaggi suggestivi che vanno dalle alte montagne, alle colline, fino alle spiagge sul lago, ad aspettarvi ci saranno grandi nomi della **cucina** internazionale che interpreteranno per voi i **prodotti d'eccellenza** del territorio.

Protagonista della kermesse sarà soprattutto il **pesce d'acqua dolce**, seguito dalla pregiata **carne** di Garronese Veneta. Al tutto si accompagneranno i **vini** locali e gli **extravergini d'oliva**.

Eccovi nel dettaglio i 6 appuntamenti di "Fish&Chef" 2017.

- **Domenica 23 aprile**, Hotel Bellevue San Lorenzo - Malcesine (Vr)  
Chef Paolo Trippini del Ristorante Trippini di Civitella del Lago (Tr).
- **Lunedì 24 aprile**, Grand Hotel Fasano di Gardone Riviera (Bs)  
Chef Silvio Battistoni del Ristorante Colonne di Varese.
- **Martedì 25 aprile**, Aqualux Hotel Spa e Suite - Bardolino (Vr)  
Chef Vinod Sookar del Al Fornello da Ricci di Ceglie Messapica (Br).
- **Mercoledì 26 aprile**, Hotel Lido Palace - Riva del Garda (Tn)  
Chef Andrea Tonola del Ristorante Lanterna Verde di Villa di Chiavenna (So).
- **Giovedì 27 aprile**, Palazzo Arzaga - Calvagese della Riviera (Bs)  
Chef Paolo Donei di Malga Panna, Moena (Tn).
- **Venerdì 28 aprile**, Hotel Regina Adelaide - Garda  
Quattro chef saranno protagonisti del gran finale: Leandro Luppi, Stefano Baiocco, Matteo Felter e Andrea Costantini.

**Per maggiori informazioni:**

<http://fishandchef.it>