

Torna Fish and Chef, l'alta cucina e il pesce del Garda



Leandro Luppi ed Elvira Trimeloni insieme per l'ottavo anno consecutivo per proporre Fish and Chef, la manifestazione che ha come focus enogastronomico il Lago di Garda.

Sei cene gourmet in alcuni dei più esclusivi hotel e ristoranti del Garda per unire l'alta cucina ai prodotti del lago. Dal 23 al 28 aprile torna Fish & Chef, la manifestazione che, appunto, per l'ottavo anno consecutivo animerà alcune delle più belle località del Garda: Malcesine, Gardone Riviera, Bardolino, Riva del Garda, Calvagese della Riviera e Garda. Special partner dell'edizione 2017 JRE (ovvero l'associazione dei Giovani Ristoratori Europei) e Michelin Italia, insieme per rafforzare il legame dell'evento con l'alta cucina.

Le prime cinque cene saranno a cura degli chef selezionati da JRE Italia e avranno come protagonisti Andrea Tonola de La Lanterna Verde di Villa di Chiavenna (SO), Vinod Sookar del ristorante Al Fornello da Ricci di Ceglie Messapica (BR), Paolo Donei del ristorante Malga Panna di Moena (TN), Silvio Battistoni del Ristorante Colonne di Varese e Paolo Trippini del Ristorante Trippini di Civitella del Lago (TR). Anche quest'anno la cena di chiusura dell'evento sarà affidata agli chef del Dream Team del Garda che interpreteranno i prodotti del loro territorio.

La presentazione dell'evento ha avuto nei giorni scorsi una cornice di eccezione: lo storico Ristorante Il Desco di Verona. Con un menu creativo messo a punto dai ristoratori del Dream Team del Garda guidati da Leandro Luppi ed Elvira Trimeloni.

Info: fishandchef.it