

| FISH&CHEF: CUCINA STELLATA SUL LAGO DI GARDA

DI VIVIANA SPADA / 9 APRILE 2017

GUSTO

NESSUN COMMENTO



Sulle tre riviere del lago di Garda, dal 24 al 28 aprile, gli appassionati di cucina e di pesce, potranno intraprendere un goloso percorso alla scoperta dei prodotti lacustri, interpretati da alcuni tra i migliori nomi della cucina italiana contemporanea.

Sei appuntamenti che, da Malcesine a Gardone Riviera, da Riva del Garda a Bardolino, presso sei tra i più esclusivi hotel, porteranno la filosofia di Fish&Chef tra i buongustai. Gli organizzatori, Leandro Luppi ed Elvira Trimeloni, saranno affiancati in questo eccezionale evento da due collaborazioni di prestigio, quali quelle della sezione Italiana di J.R.E. (Jeunes Restaurateurs d'Europe) e Michelin Italia.



Garda, Calvagese della Riviera, Malcesine, Gardone Riviera, Bardolino e Riva del Garda saranno le sei località che con i loro incantevoli panorami faranno da cornice alle sei cene in programma di **Fish&Chef 2017**: si comincerà domenica 23 aprile presso l'**Hotel Bellevue** San Lorenzo di Malcesine (VR) con Paolo Trippini del Ristorante Trippini di Civitella del Lago (TR); lunedì 24 aprile, il **Grand Hotel Fasano** di Gardone Riviera (BS) ospiterà Silvio Battistoni del Ristorante Colonne di Varese; martedì 25 aprile, l'**Aqualux Hotel SPA e Suite di Bardolino** accoglierà lo chef Vinod Sookar di Al Fornello da Ricci di Ceglie Messapica (BR), che porterà sulle rive del lago i **sapori della Puglia e l'esotismo dell'Oriente**; mercoledì 26 aprile, all'**Hotel Lido Palace di Riva del Garda** (TN) sarà la volta di Andrea Tonola del Ristorante Lanterna Verde di Villa di Chiavenna (SO) e giovedì 27 aprile **Palazzo Arzaga di Calvagese della Riviera** (BS) vedrà ai fornelli Paolo Donei di Malga Panna, Moena (TN).



La serata conclusiva del 28 aprile vedrà il gran finale a otto mani con una cena allestita all'Hotel Regina Adelaide di Garda e sarà realizzata da quattro chef del

Dream Team del Garda

Leandro Luppi del ristorante Vecchia Malcesine, Malcesine (VR); **Stefano Baiocco**, chef del ristorante di Villa Feltrinelli, Gargnano (BS); **Andrea Costantini** del Ristorante Regio Patio, Garda (VR) e **Matteo Felter** del Ristorante Fagiano, Gardone Riviera (BS): i quattro, che giocheranno in casa, proporranno le loro migliori interpretazioni dei prodotti locali, espressione dell'idea di cucina del gruppo che opera su tutto il lago.



Fish & Chef 2017 è stata programmata e sarà realizzata grazie al sostegno di numerosi sostenitori, quali i viticoltori: **Consorzio Tutela Vino Custoza Doc**, con le aziende Gorgo, Le Vigne di San Pietro, Az. Agr. Tamburino Sardo, Menegotti, Villa Medici e Cavalchina; **Consorzio Valtènesi**, con le etichette di Avanzi, Ca' Maiol, La Pergola, Costaripa, Pratello e Pasini San Giovanni, che porteranno sulle tavole degli ospiti i vini di loro produzione.

Nei piatti, 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. A degno compimento di 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. www.fishandchef.it