



2018 IX edizione  
"EVOLUZIONE"

## Fish&Chef un racconto in "EVOLUZIONE"

di Laura Gobbi

*"Ogni anno una sfida da vincere; oggi, vittorie da riconoscere e mettere a frutto; domani, tutto da giocare e costruire."*

Questo il sentimento in continua "Evoluzione" di Leandro Luppi ed Elvira Trimeloni, creatori dell'evento Fish&Chef, al debutto con la sua nona edizione. Un'edizione sensibile, particolare, di trasformazione.

Credendo in quello che hanno costruito insieme, al di là dei successi e dei riconoscimenti ottenuti, con coraggio e caparbia, i due colleghi hanno resistito alle difficoltà, hanno percepito la necessità di adattarsi ai tempi e non hanno mai perso di vista i loro obiettivi. Perseverando nel lavorare con tenacia continuano a raccontare il territorio del Lago di Garda, esaltandone le sue ricchezze enogastronomiche e le sue bellezze naturali.

Da qui si rimodula l'appuntamento 2018 che, in collaborazione con Laura Gobbi, nasce sotto il titolo di "Evoluzione", per raccontare il percorso innovativo, non solo gastronomico ma anche culturale, che Elvira e Leandro hanno tracciato dal 2010 sulle sponde gardesane.

In questa terra di passaggio dal nono al decimo anno, Elvira Trimeloni, titolare dell'hotel Meridiana di Malcesine, e Leandro Luppi, chef e patron stellato del ristorante Vecchia Malcesine, menti pensanti e braccia operative di Fish&Chef, raccontano l'evoluzione di un format longevo ed al contempo giovane ed in crescita.

Due amici, due colleghi che fanno dell'accoglienza non un mestiere ma un'arte.

Insieme condividono un forte sentimento d'amore per Malcesine e per il lago tutto. Con lo spirito di chi fa le cose per istinto, per divertimento, per il semplice gusto di vedere concretizzata un'idea, organizzano in sordina la prima edizione di Fish&Chef, arrivando oggi a spegnere nove candeline. Dal piccolo borgo di Malcesine, che ha tenuto a battesimo la loro iniziativa, oggi lambiscono ogni angolo del Lago di Garda, spingendosi sino nell'entroterra, tessendo la trama di una storia di luoghi, persone, prodotti, suggestioni ed emozioni, che si ritrovano servite sulla tavola di Fish&Chef.

Oggi i fondatori di Fish&Chef fanno il punto, prendono coscienza del loro operato ed interrogandosi sul senso di tutto quello che è stato fatto, si riconoscono in ognuna delle loro scelte, a volte ponderate, a volte istintive. Guardando da dove sono partiti, vivono il presente dell'edizione 2018, puntando l'obiettivo su quello che sarà l'annus domini 2019, l'anno della X.

## Cos'è Fish&Chef

### La sua essenza

Sei serate gourmet dove si incontrano gli chef del Benaco, così era chiamato il Lago di Garda dagli antichi, con chef provenienti da altri luoghi d'Italia e non solo. Tutti coraggiosi, visionari ed interpreti di una straordinaria quanto innovativa cucina contemporanea. Qui si mettono alla prova cimentandosi con l'utilizzo delle materie prime locali, incontrandosi in un menu che trova la sua sintesi nella libera creatività degli chef ispirati da un luogo meraviglioso, "un'opera ammirevole della natura" lo definiva Goethe

### Fish&Chef Il traguardo da cui partire.

*"Capita a volte che hai un'idea, e che questa idea prenda forma, che diventi un appuntamento atteso e che questi appuntamenti siano diventati ormai nove. Sei talmente tanto addentro alla situazione che non ti accorgi di quanto un territorio abbia fatto parlare di sé grazie a quell'idea. Un evento che è cresciuto nel tempo e giocoforza siamo cresciuti anche Leandro ed io."*

Alle parole di Elvira incalza Leandro: *"Poi arriva un giorno e ti fermi, ti guardi attorno e capisci l'importanza di quello che è stato fatto a livello locale, a livello culinario, per la promozione di un territorio e soprattutto a livello culturale. Un merito forse ce l'abbiamo: se oggi c'è più attenzione per il pesce di lago, è anche grazie Fish&Chef. Ci siamo impegnati molto in questi anni, abbiamo raggiunto obiettivi forse impensabili e, perseverando, abbiamo saputo proiettarci sul domani. Ci siamo chiesti come migliorare il livello qualitativo dell'evento, sapevamo che dovevamo adeguarci ai tempi, soprattutto, avevamo bisogno di raccontare la nostra sfida. Abbiamo così deciso di affidare il compito di narrare la nostra storia a Laura Gobbi, sarà lei che ci aiuterà a far percepire come un tutt'uno questa avventura che ha ancora molto da raccontare."*

Il format Fish&Chef ogni anno si rinnova, aggiungendo stimoli ed emozioni, un evento dai piccoli numeri ma di grande qualità. Non è semplicemente "mangiare e bere", sarebbe riduttivo, è approfondire la conoscenza dei prodotti e dei luoghi, grazie al contributo di chef ed ospiti.

*"Contaminazione, visione, adattamento, innovazione, recupero, assorbimento e reazione: è tutto ciò che contiene questo progetto dall'effetto ritmico brioso e leggero. La sua trama." Sintetizza Laura Gobbi, per quest'anno project manager dell'evento: "Fish&Chef, sin dal suo esordio, è stato un evento ambizioso, che Elvira e Leandro ne fossero o meno consapevoli. Sono stati di stimolo e d'ispirazione, fonte di cambiamento per se stessi e per gli altri, fermi e coraggiosi nel perseguire il loro obiettivo di anno in anno. Il format, i due amici, il Dream Team, le materie prime ed anche il lago, tutti gli elementi che compongono questa scatola magica sono un moto perpetuo in continua "evoluzione".*

Le scelte e le direzioni prese in questi anni, sono state di grande importanza, andando ad impattare su un intero sistema territoriale e sulla sua promozione, muovendo cultura, volontà ed animi. Fish&Chef è un caleidoscopio in cui si miscelano straordinarie combinazioni di panorami e scorci, di storie con la storia, di spiagge e rocce a strapiombo, cucine e piatti, venti che soffiano ed i profumi diffusi che si ritrovano trasformati in un calice di vino o in un filo d'olio. Tutti i clichè sulla malinconia lacustre, qui non hanno ragione di esistere, assorbiti e trasformati dall'energia gioiosa sprigionata da un lago che "è tanto grande ed irruento che sembra un mare" e da un evento che intriga tanto quanto questo paesaggio.

## L'idea Fish&Chef

### La grande differenza, il valore aggiunto

Ad innescare la miccia di Fish&Chef è un'intuizione di Leandro. Nessuna progettualità, né strategia. Fish&Chef non nasce a tavolino, ma nella quotidianità della cucina.

Il punto fondamentale.

*"In nove anni il mondo della ristorazione si è rivoluzionato, se per molti è stato il tempo del "ri-scoprire", del "ri-utilizzare" e del "ri-portare" nei propri menu il pesce di lago, merito forse è anche di Fish&Chef che, in questi anni, ha coinvolto colleghi e giornalisti, molti, che hanno partecipato e condiviso i racconti sensoriali dei nostri appuntamenti. Da sempre con i fratelli Serva del ristorante "La Trota", abbiamo lavorato con quello che la terra ed il lago ci offrivano; non abbiamo mai dimenticato il nostro pesce, l'abbiamo sempre utilizzato, non abbiamo dovuto fare la fatica di "reintrodurlo". Semplicemente, c'è sempre stato."*

Niente strategia per Leandro, solo la voglia di comunicare la bellezza del suo territorio con quello che sa fare meglio: raccontare con un piatto, cucinare e tramandare tradizione attraverso il sapore del sapere. Intuizione, istinto, osservazione e voglia di giocare.

*"Prodotto e tradizione sono cose differenti. Il prodotto c'è sempre stato e la tradizione è come si interpreta il prodotto. È necessario spostare l'attenzione e lavorarlo in modo differente, non negli stessi termini. Destruire e sperare di sbagliare perché dagli sbagli nascono le cose più interessanti; la mente comincia ad elaborare, corregge il tiro, aggiunge, toglie, bilancia, porta alla luce nuove esperienze. Si crea."*

Questa la sua forza; puro istinto.

*"Nel 2010 partiamo con l'organizzare tre cene. L'idea era quella di "giocare" col pesce di lago, mettere alla prova colleghi che per provenienza e formazione avessero la "mente libera", qualcuno che non cucinasse per inerzia ma vedesse con occhi nuovi il prodotto e lo utilizzasse in modo differente. Questo è stato utile per tutti. Per i "resident", perché sono stati stimolati a pensare e rivedere alla luce delle sperimentazioni quello che sempre si ha sottocchio; per i colleghi che da fuori si sono trovati a cucinare un po' della nostra tradizione, tanto che molti hanno inserito nella loro offerta anche i nostri gusti ed i nostri sapori; per tutti, punzecchiati ad osare di più, ridando ad un prodotto sottovalutato la giusta importanza; ed infine anche per i nostri clienti, per far comprendere loro le grandi potenzialità di un prodotto sì povero, ma che è stata la nostra ricchezza, legata alla nostra storia e alle nostre origini."*

Il pesce di lago, che per molti non era sufficientemente nobile ed interessante, con Luppi è diventato unconventional, il punto di partenza per comprendere e raccontare l'essenza di una visione.

*"La prima edizione era dedicata al nostro pesce. Il riscontro avuto dai partecipanti, la freschezza dell'iniziativa, l'eco che si è propagata, hanno consolidato ed incoraggiato il rapporto con i partner, alcuni storici, che ci seguono sin dalla prima edizione, e con altri che pian piano si sono aggiunti, crescendo con l'evento e condividendo il nostro modo di fare promozione. Senza di loro, Fish&Chef non avrebbe una storicità così importante e senza i nostri prodotti, che vanno dalle rive del lago agli alpeggi, non potremmo regalare delle cartoline gustative così suggestive ai nostri ospiti. Pesce di acqua dolce sì, ma anche la pregiata carne di Garronese veneta, i caratteri determinati dei nostri vini ed i bouquets intensi del nostro olio, talmente profumato e delicato che vorresti non solo assaporarlo ma anche indossarlo."*

A completare l'esperienza Fish&Chef sono le location: ville, dimore storiche, hotels, resort e ristoranti. Ognuna di queste è la pagina suggestiva di un racconto che segna il passo ad un passato custode di storie, di segreti e leggende, dove un reve d'antan si intreccia con vibrazioni di contaminazione contemporanea.

## Luppi, Trimeloni, Fish&Chef, Elvira e Leandro.

**Leandro Luppi:** Chef-Patron della Vecchia Malcesine, una stella Michelin: eclettico, vulcanico, istrionico e determinato. Di origine altoatesina ha saputo fare proprie ed interpretare le materie prime del territorio lacustre, mantenendo però fede al suo personale approccio creativo, non gioca con le sfumature dei sapori, ma va deciso per la sua strada, senza mediazioni.

Leandro: Trascinatore, innovatore e precursore. Un uomo asciutto, senza clamori, defilato ma con uno sguardo acuto ed un sorriso scanzonato. Gioca, parla con i suoi animali poi, come a sorprenderti, si ferma e ti scruta. Ermetico, essenziale. Ti concede la possibilità di riflettere. Silenzio. Un altro sorriso che illumina ed indossa nuovamente quello stilema comico proprio della nostra commedia dell'arte. La goliardia bilanciata con la sobrietà, l'ironia con la consapevolezza, il sorriso con l'analisi.

Ad accompagnare Leandro in questa avventura Elvira. Nei suoi gesti e nelle sue parole la lucidità di chi conosce le potenzialità del suo territorio e si espone per valorizzarlo. Il sorriso concreto di chi ha viaggiato molto, ha fatto viaggi impegnativi, fuori e dentro di sé, ed ha bisogno dell'essenziale. Pensiero pragmatico e lucido.

**Elvira Trimeloni:** Gardesana doc, di nascita e vocazione, gestisce con la sorella l'albergo di famiglia, l'hotel Meridiana di Malcesine, da 30 anni. Parallelo il suo impegno nella locale associazione albergatori, della quale è stata presidente per molti anni e negli organismi di promozione dell'offerta turistica gardesana. Co-founder di Fish&Chef

## Fish&Chef: prodotti, partner, territorio

La formula ha funzionato, gli anni sono passati, ogni anno è stato un anno zero.

Il territorio ha fatto proprio questo progetto: non ci si ferma alla valorizzazione del pesce, si va oltre. Si parla di vino, di olio, di carne, caffè, grazie alla presenza costante e fedele di partner importanti, un paniere che va oltre i confini regionali, che parla un'unica lingua, quella dell'acqua che unisce tutto e tutti.

Fish&Chef ha contribuito senz'altro a costruire le basi di quella che è una nuova consapevolezza che intreccia cultura, economia, territorio, innovazione, attenzione e promozione. Ingredienti cucinati e serviti in un piatto dove non ci sono soltanto prodotti ma, soprattutto, idee.

Anche quest'anno, la presenza della Guida Michelin con la sua etica divulgativa e comunicativa consolida il valore e le qualità motivazionali del pensiero che supporta questo progetto.

Fish&Chef è un evento che ha lasciato e continua a lasciare tracce di sé sul territorio, come racconta Elvira: *"L'obiettivo ultimo che si è svelato anche a noi e di cui ne abbiamo preso coscienza ora, a ridosso del decimo anno, è stato un obiettivo più sottile e grande di quanto ci aspettassimo, ecco perché oggi, è il momento di fare il punto, di trasformarsi, di evolvere e tenere il passo. Consolidare, costruire, vedere e strutturare con un'altra visione mantenendo sempre lo spirito di base che è quello dello stare bene insieme, di essere un laboratorio di idee, un tavolo di incontri, un luogo di scambio, semplicemente un tavolo dove si possono gustare i prodotti di un territorio dalle sfumature agrodolci."*

## Fish&Chef l'Evoluzione

*"Volontà, perseveranza, cura, adattamento e sensibilità, sono il patrimonio culturale che mattone su mattone Elvira e Leandro hanno costruito in questi anni. Microcosmi opposti che si congiungono in un progetto in "evoluzione" che, ogni anno sentiva il bisogno di aggiungere un qualcosa, di trovare nuovi equilibri e nuovi ritmi." Così racconta Laura ed aggiunge: "Fish&Chef è come quei cerchi che si formano quando lanci un sasso in acqua, così Elvira e Leandro hanno lanciato un'idea nel Garda e questa, pian piano, si è allargata fino a toccare le rive di altri laghi. Un'armonia concentrica. Non ci sono protagonisti, non ci sono palcoscenici o riflettori da puntare, c'è un gruppo di amici che si ritrovano e cucinano, studiano e sperimentano l'eredità tramandata nel tempo da chi c'era prima. Nessuno insegna, tutti imparano."*

Fish&Chef è un abbraccio. Sono entità che si uniscono, sono anelli di una catena infinita, sono i due cerchi di un simbolo che è diventato la storia di un'idea, di tre province, di tre territori, di un unico lago. Fish&Chef è una circolazione di idee, di persone, di pensieri, unisce le forze radicando nella diversità la propria identità, la propria rotondità, il proprio sé. Tutto ha una circolarità ed una sola narrazione. Due cerchi che si uniscono e danno vita ad un pesce, non a caso l'icona che porta la firma di Tiziano Cristofoli, creativo e fotografo ufficiale del evento, il senso ultimo di tutto questo progetto.

## Fish&Chef ed il Dream Team

### Un solo team, la vittoria di tutti

Dream Team, dal 2014 elemento fondamentale di Fish&Chef, è la risposta compatta dei cuochi del Lago di Garda all'esigenza di rendere unico un progetto di amore e rispetto per il proprio territorio.

Ufficialmente parliamo dei migliori chef del lago. Le loro cucine, i loro ristoranti, sono le location più prestigiose e suggestive del lago. Loro le firme dei menu più ricercati, loro la capacità di emozionare attraverso un piatto, loro l'arte di trasformare le materie pregiate di un territorio ricco e dinamico in racconti di vita.

Più semplicemente il Dream Team è un gruppo di amici affiatati che si diverte, che vive l'appuntamento annuale di Fish&Chef come la possibilità di crescere, confrontarsi e riscoprirsi. Con passione e trasporto si fanno messaggeri di un progetto libero da qualsiasi condizionamento. Il loro riferimento è il lago, nella sua totalità, fatta di bellezze, contraddizioni, di mille sfumature.

Fish&Chef non è più il progetto di Elvira e Leandro ma è diventato il progetto di tutti. Un Dream Team affiatato, un gruppo di cuochi gradesani di origine o di adozione che aprono le porte delle loro cucine, accolgono ospiti e giornalisti da tutto il mondo, giocano in squadra e vincono il ritrovarsi di anno in anno. Tutti, chef e partner che, insieme ad Elvira e Leandro, spingono l'asticella delle loro intime aspettative, che sale in modo direttamente proporzionale all'adrenalina che muove Fish&Chef.

L'evento non si esaurisce con sei serate, Fish&Chef continua sulle tavole di tutti i ristoranti, nelle vie dei paesi del lago e dell'interno, sulle pagine dei giornali, nei mercati del pesce, nei laboratori degli artigiani, nelle aziende dei prodotti locali, nelle stanze degli hotel e nei ricordi dei viaggiatori che hanno soggiornato in questi luoghi. Paesaggi raccontati, descritti, dipinti dai più importanti interpreti della letteratura internazionale, panorami che sono il

primo vero "assaggio" d'Italia per chi viene dal nord ma anche l'ultimo pezzo del Mediterraneo, il punto più a nord dove crescono agrumi, ulivi e palme.

La bellezza di un "fiordo Mediterraneo".

*"Per chi potesse essere sensibile a ciò che è sublime, io supplico il lettore di guardare una carta del Lago di Garda. I bordi di questo lago, con i loro contrasti delle belle foreste e delle acque tranquille formano forse il più bel paesaggio del mondo" Stendhal*

**Laura Gobbi** Project manager e direttore artistico di eventi culturali e di promozione e sviluppo del territorio in Italia e all'estero. Curatrice di mostre d'arte e firma dei format: "Di Gavi in Gavi", "Gavi light box", "Nel Cortile" "Vino al Vino", "Movimento gente di lago" ed ha collaborato alla nascita di "In donne veritas". Autrice, giornalista e speaker radiofonica. Si occupa di marketing esperienziale e comunicazione strategica con un'attenzione particolare alla narrazione del territorio, dedicandosi in modo trasversale alla relazione delicata tra questo, i suoi prodotti, l'arte, e la loro espressione emozionale.

Email: [lauragobbi.lg@gmail.com](mailto:lauragobbi.lg@gmail.com)

Mobile: 0039 338 3937605