



LA RASSEGNA. Dal 23 al 28 aprile l'ottava edizione di «Fish & Chef»

Tredici chef stellati seducono il palato con il pesce di lago

Gli organizzatori: «Interpretiamo e promuoviamo l'eccellenza dei prodotti locali». Gli altri ingredienti: esclusivi hotel del Garda e professionisti di alto livello

Francesca Lorandi

Con 23 milioni di presenze registrate nelle sue tre sponde, il lago di Garda ha bisogno di farsi ancora promozione? Sì, perché prendendo i turisti - o potenziali tali - letteralmente per la gola, i numeri potrebbero diventare ancora più alti. «Ci sono delle nicchie da esplorare, e da qualche stiamo lavorando per farle conoscere ottenendo importanti risultati»: gli anni sono per l'esattezza otto, ossia le edizioni di Fish & Chef, la manifestazione ideata dallo chef stellato Leandro Luppi e da Elvira Trimeloni con l'obiettivo di far conoscere e apprezzare il pesce di lago. Gli altri ingredienti sono una selezione di esclusivi hotel sulle sponde del Garda e una manciata di chef, alcuni dei quali stellati, reclutati per esplorare il rapporto tra la ristorazione *gourmand* e i prodotti di lago.

Se nelle edizioni precedenti erano stati chiamati dei testimonial, chef noti al grande pubblico, per dare nuovi stimoli al mondo della ristorazione, «ora la rassegna splende di luce propria», sottoli-

nea Trimeloni, «e i nostri professionisti che compongono il 'dream team' sono il migliore testimonial per questa iniziativa che punta a nobilitare un prodotto, il pesce di lago, stimolando allo stesso tempo la cucina gardesana».

IL DREAM TEAM. Sono tredici gli chef di questo «dream team», tre dei quali veronesi: oltre a Luppi, Andrea Costantini di Garda e Simone Gottardello di Bardolino. Sono loro l'anima di Fish & Chef, «insieme per interpretare l'eccellenza dei prodotti locali e l'innovazione culinaria del lago di Garda», spiegano gli organizzatori. E insieme hanno selezionato i colleghi che creeranno i menù nelle sei serate dell'edizione 2017 della rassegna. Il programma è stato presentato ieri al ristorante Il Desco. Si partirà il 23 aprile al Bellevue San Lorenzo Hotel di Malcesine, con Paolo Trippini dell'omonimo ristorante di Civitella del Lago. La sera successiva toccherà a Silvio Battistoni del ristorante Colonne di Varese, che scenderà in campo al Grand Hotel Fasano di Gardone Riviera. Il 25 aprile sarà la volta di Vinod Sookar del ristorante Al fornello da

ricci, che proporrà le sue creazioni all'Aqualux Hotel di Bardolino. Il 26 aprile l'Hotel Lido Palace di Riva del Garda ospiterà Andrea Tonola del ristorante Lanterna verde di Villa di Chiavenna, in provincia di Sondrio. Quinta serata con Paolo Donni, del ristorante Malga Panna di Moena (Trento), a Palazzo Arzaga di Calvagese della Riviera, in provincia di Brescia. Gran finale il 28 aprile all'Hotel Regina Adelaide di Garda, con una selezione di chef del Dream Team: oltre ai veronesi Luppi del ristorante Vecchia Malcesine e Costantini del Regio Patio di Garda, ci saranno Stefano Bacciocco del ristorante Villa Feltrinelli di Gargnano, Brescia, e Matteo Felter del ristorante Fagiano di Gardone Riviera. Il pesce di lago, si diceva, sarà il protagonista, rappresentante di un territorio e di una storia. «Per questo i piatti saranno di volta in volta raccontati», sottolinea Luppi, «e saranno gli stessi chef del dream team a farlo». Così anche per i vini, altra eccellenza del territorio. In questa edizione i menù saranno accompagnati da etichette del Consorzio Tutela Vino Custoza e



► 23 marzo 2017

del Consorzio Vini Valtenesi, partner della rassegna insieme alla pasta Monograno Felicetti, i prodotti di Trota Oro e della Sartoria Carni, i distillati Evo della Franciacorta, l'olio del Consorzio Olivicoltori Malcesine, il Caffè Omkafè di Arco e l'Antico sigaro Nostrano del Brenta. Ogni cena costerà 80 euro, prenotazioni sul portale www.fishandchef.it. ●



Saranno sei le tappe di Fish & Chef 2017 FOTOPECORA



Alcuni chef del Dream Team con Luppi e Trimeloni, ieri al Desco