

Un viaggio gourmand alla scoperta dei prodotti tipici del Garda con i migliori giovani cuochi d'Italia. Partner d'eccezione: Michelin Italia e Jeunes Restaurateurs d'Europe.

Davvero imperdibile l'ottava edizione di Fish & Chef, il viaggio gourmand alla scoperta dei prodotti tipici del Lago di Garda, in programma dal 23 al 28 aprile 2017. Sei tappe negli hotel più esclusivi, tra panorami mozzafiato e le suggestioni del Lago al tramonto, a gustare creazioni originali di chef di fama, creazioni di alta cucina.

E quest'anno gli ideatori, Leandro Luppi ed Elvira Trimeloni, sono sostenuti da partner d'eccezione, quali Michelin Italia e Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE). In tavola i vini più prestigiosi, forniti dal Consorzio Vino Custoza e dal Consorzio Valtènesi, e prodotti locali, dalla pasta alle carni, all'olio extra vergine, e per concludere al caffè, al distillato e, perché no?, a un sigaro.

Domenica 23 aprile all'**Hotel Bellevue San Lorenzo** di Malcesine ci sarà Paolo Trippini del Ristorante Trippini di Civitella del Lago.

Lunedì 24 aprile, il **Grand Hotel Fasano** di Gardone Riviera ospiterà Silvio Battistoni del Ristorante Colonne di Varese.

Martedì 25 aprile, all'**Aqualux Hotel spa e Suite** di Bardolino lo chef Vinod Sookar del Al Fornello da Ricci di Ceglie Messapica porterà sulle rive del lago i sapori della Puglia.

Mercoledì 26 aprile, all'**Hotel Lido Palace** di Riva del Garda sarà la volta di Andrea Tonola del Ristorante Lanterna Verde di Villa di Chiavenna.

## Fish & Chef

dal 23 aprile 2017 al 28 aprile 2017

.condividi   

Giovedì 27 aprile **Palazzo Arzaga** di Calvagese della Riviera, sulla sponda bresciana del Garda, vedrà ai fornelli Paolo Donei di Malga Panna, Moena.

Venerdì 28 aprile, gran finale all'**Hotel Regina Adelaide** di Garda, dove si esibiranno ai fornelli quattro chef del «Dream team» del Garda: Leandro Luppi del ristorante Vecchia Malcesine, Stefano Baiocco, chef del ristorante di Villa Feltrinelli di Gargnano, Andrea Costantini del Ristorante Regio Patio di Garda e Matteo Felter del Ristorante Fagiano di Gardone Riviera.

Costo di ogni cena è 80 euro. Le prenotazioni, sia per le cene che per i pernottamenti, vanno effettuate direttamente negli alberghi.

**(articolo di Giancarla Gallo)**

*[.visita il sito](#)     [info@fishandchef.it](mailto:info@fishandchef.it)*