



15 marzo 2017

Fish & Chef 2017

Torna, dal 23 al 28 aprile, la manifestazione che sfiora le tre sponde del Lago di Garda. Portando a tavola il bello e il buono dell'acqua e della terra

(di Cristina Viggè)

Tre sponde del lago. Sei serate gourmet. Nove chef. E un **dream team** con le vele spiegate e il vento in poppa. Questi i numeri dell'ottava edizione di **Fish & Chef**, la manifestazione che **dal 23 al 28 aprile** porta sul Garda l'eccellenza dell'acqua e della terra. Vicina e lontana. Complice la collaborazione con i Jeunes Restaurateurs Italia e con la Michelin Italia. Per una settimana all'insegna delle stelle e dell'alta cucina.

Cinque infatti gli chef selezionati fra i Jre e quattro quelli sorteggiati fra i professionisti del dream team gardesano. Pronti a svelare le loro pietanze d'autore in lussuosi alberghi affacciati sulle rive bresciane, veronesi e trentine del lago più grande d'Italia. Ecco allora che il 23 aprile, all'Hotel Bellevue San Lorenzo di Malcesine, arriva l'energia umbra firmata **Paolo Trippini**, patron del ristorante che porta il suo cognome a Civitella del Lago (di Corbara). Per un incontro ravvicinato fra due mondi lacustri. Il 24 aprile è poi la volta della sensibilità di **Silvio Battistoni** delle Colonne di Varese, fiero di attraccare al Grand Hotel Fasano di Gardone Riviera, salottiero regno dalle nuance color Champagne. E il 25 aprile? All'Aqualux Hotel Spa & Suite di Bardolino giunge il talento raffinato di **Vinod Sookar** del ristorante Al Fornello da Ricci di Ceglie Messapica, per un felice matrimonio fra Puglia e Veneto.

La Lanterna Verde di Villa di Chiavenna, con il suo deus ex machina **Andrea Tonola**, illumina invece l'Hotel Lido Palace di Riva del Garda, mentre è **Paolo Donei** del Malga Panna di Moena a portare un po' di Trentino a Palazzo Arzaga di Calvagese della Riviera. E per finire in bellezza, il 28 aprile, serata da sogno all'Hotel Regina Adelaide di Garda. Protagonista? Il poker di chef del dream team locale: **Leandro Luppi** (ideatore della kermesse insieme a Elvira Trimeloni) del ristorante Vecchia Malcesine, **Stefano Baiocco** di Villa Feltrinelli di Gargano, **Andrea Costantini** del Regio Patio (ossia il resident chef dell'albergo) e **Matteo Felter** del Grand Hotel Fasano.

"Una kermesse divenuta ormai un simbolo per il territorio", dichiara il **presidente Jre Italia Luca Marchini**. Un evento reso possibile anche grazie al sostegno di prestigiosi partner: dalla pasta Monograno Felicetti all'olio extravergine del Consorzio Olivicoltori di Malcesine, dalle delizie by Trota Oro a quelle di Sartori Carni. E nel calice? I nettari delle maison Cavalchina, Villa Medici, Menegotti, Le Vigne di San Pietro, Gorgo e Tamburino Sardo, a rappresentanza del Consorzio Tutela Vino Custoza doc; nonché le etichette delle aziende Ca' Maiol, La Pergola, Costaripa, Pratella, Avanzi e Pasini San Giovanni, facenti parte del Consorzio Valtènesi. Infine, a chiosa di ogni soirée... il caffè di Omkafè di Arco, i distillati franciacortini di Evo nonché la selezione di prodotti de l'Antico Sigaro Nostrano del Brenta 1763.

Le cene hanno un costo di 80 euro, tutto incluso. Con la piacevole possibilità di fermarsi a dormire.