

LOCANDINA

Fish&Chef: la festa dei prodotti del lago

—di Maurizio Bertera | 31 marzo 2017



Un viaggio nel gusto alla scoperta dei prodotti del lago interpretati da grandi nomi della cucina italiana contemporanea. Questa la filosofia di Fish&Chef, il percorso gourmand in sei tappe che da Malcesine a Gardone Riviera, da Riva del Garda a Bardolino si snoda sulle tre riviere del Garda presso sei dei suoi più esclusivi hotel. L'edizione 2017 si svolgerà dal 23 al 28 aprile: a fianco degli organizzatori Leandro Luppi ed Elvira Trimeloni ci saranno due partner di prestigio quali la sezione Italiana di JRE (Jeunes Restaurateurs d'Europe) e Michelin Italia.

Ad aprire le danze domenica 23 aprile presso l'Hotel Bellevue San Lorenzo di Malcesine (VR) sarà Paolo Trippini del Ristorante Trippini di Civitella del Lago (TR). Lunedì 24 aprile, il Grand Hotel Fasano di Gardone Riviera (BS) ospiterà invece Silvio Battistoni del Ristorante Colonne di Varese. Il giorno seguente, presso l'Aqualux Hotel spa e Suite di Bardolino, Vinod Sookar, chef del Al Fornello da Ricci di Ceglie Messapica (BR) porterà sulle rive del lago i sapori della Puglia e l'esotismo dell'Oriente. Mercoledì 26 aprile, presso l'Hotel Lido Palace di Riva del Garda (TN) sarà la volta di Andrea Tonola del Ristorante Lanterna Verde di Villa di Chiavenna (SO). Giovedì 27 aprile Palazzo Arzaga di Calvagese della Riviera (BS) vedrà ai fornelli Paolo Donei di Malga Panna, il suo locale a Moena (TN).



Finale ad otto mani

Gran finale a otto mani per la serata del 28 aprile dove la cena allestita presso l'Hotel Regina Adelaide di Garda sarà realizzata da quattro chef del Dream Team del Garda:

Leandro Luppi di Vecchia Malcesine, Stefano Baiocco, chef del ristorante bistellato di Villa Feltrinelli a Gargnano (BS); Andrea Costantini del Ristorante Regio Patio che gioca in casa e Matteo Felter del Ristorante Fagiano a Gardone Riviera (BS). I quattro proporranno le migliori interpretazioni dei prodotti locali, espressione dell'idea di cucina di un gruppo che opera su tutto il lago. La partecipazione a una cena costa 80 euro, per la prenotazioni basta rivolgersi agli hotel che le ospitano mentre il sito ufficiale dell'evento è www.fishandnchef.it