

## FISH & CHEF 2017- SEI TAPPE GOURMAND SULLE TRE SPONDE DEL LAGO DI GARDA

INVIATO DA VINOSTILE1 - APRILE 5, 2017 - LASCIA UN COMMENTO

**ARCHIVIATO IN** FISH&CHEF, MICHELIN ITALIA



Un viaggio nel gusto alla scoperta dei prodotti del lago interpretati da alcuni tra i migliori nomi della cucina italiana contemporanea. Questa la filosofia di **Fish&Chef**, un percorso *gourmand* in sei tappe che da Malcesine a Gardone Riviera, da Riva del Garda a Bardolino si snoderà sulle tre riviere del lago presso sei dei suoi più esclusivi hotel. L'edizione 2017 della manifestazione, in programma dal 23 al 28 aprile, è ormai pronta a partire: 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**.

**LE CENE GOURMET FIRMATE FISH & CHEF** – I panorami mozzafiato di Garda, Calvagese della Riviera, Malcesine, Gardone Riviera, Bardolino e Riva del Garda saranno la cornice delle sei cene in programma (costo per ogni cena 80 euro, prenotazioni direttamente negli alberghi).

Ad aprire le danze **domenica 23 aprile** presso l'Hotel Bellevue San Lorenzo di Malcesine (VR) sarà **Paolo Trippini** del Ristorante Trippini ([www.ristorantetrippini.com](http://www.ristorantetrippini.com)) di Civitella del Lago (TR).

**Lunedì 24 aprile**, il Grand Hotel Fasano di Gardone Riviera (BS) ospiterà invece **Silvio Battistoni** del Ristorante Colonne ([www.albergocolonne.it](http://www.albergocolonne.it)) di Varese.

**Martedì 25 aprile**, presso l'Aqualux Hotel spa e Suite di Bardolino lo chef **Vinod Sookar** del Al Fornello da Ricci ([www.alfornellodaricci.com](http://www.alfornellodaricci.com)) 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 ([www.lanternaverde.com](http://www.lanternaverde.com)) di Villa di Chiavenna (SO).

**Giovedì 27 aprile** Palazzo Arzaga di Calvagese della Riviera (BS) vedrà ai fornelli **Paolo Donei** di Malga Panna ([www.malgapanna.it](http://www.malgapanna.it)), Moena (TN).

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** del ristorante Vecchia Malcesine([www.vecchiamalcesine.com](http://www.vecchiamalcesine.com)), Malcesine (VR); **Stefano Baiocco**, chef del ristorante di Villa Feltrinelli ([www.villafeltrinelli.com](http://www.villafeltrinelli.com)), Gargnano (BS); **Andrea Costantini** del Ristorante Regio Patio ([www.regiopatio.it](http://www.regiopatio.it)), Garda (VR) e **Matteo Felter** del Ristorante Fagiano ([www.ghf.it](http://www.ghf.it)), Gardone Riviera (BS). I quattro giocheranno in casa proponendo le loro migliori interpretazioni dei prodotti locali, espressione dell'idea di cucina del gruppo che opera su tutto il lago.

L'edizione 2017 di Fish & Chef è resa possibile grazie al sostegno di numerosi partner. Nei calici sulle tavole i vini forniti dal Consorzio Tutela Vino Custoza Doc, con le aziende Gorgo, Le Vigne di San Pietro, Az. Agr. Tamburino Sardo, Menegotti, Villa Medici e Cavalchina; e quelli del Consorzio Valtènesi, con le etichette di Avanzi, Ca' Maiol, La Pergola, Costaripa, Pratello e Pasini San Giovanni.

Nei piatti invece, accanto alle paste di Monograno Felicetti, storico pastificio della Val di Fiemme nato nel 1908, non mancheranno l'olio extravergine d'oliva del Consorzio Olivicoltori di Malcesine, legato a doppio filo con il territorio del lago di Garda e le sue cultivar autoctone, i prodotti Trota Oro e quelli della Sartori Carni.

E per concludere degnamente ogni serata, la selezione di prodotti de l'Antico Sigaro Nostrano del Brenta 1763, il Caffè Omkafè di Arco (TN) e i distillati EVO della Franciacorta.