

Fish & Chef, sul Garda parata di cuochi stellati

written by Redazione | 31 Marzo 2015



Non solo grandi chef europei alle prese con il pesce di lago, non solo le tradizionali cene stellate interpretate da alcuni dei più importanti nomi della cucina italiana: l'edizione 2015 di Fish & Chef, in programma dal 22 al 29 aprile a Garda, riserverà agli appassionati gourmet un vero e proprio evento nell'evento: si tratta di "Cuochi del Lago & Prodotti d'Eccellenza", ovvero una settimana di

cooking show sulla sponda del lago. Durante gli spettacoli di cucina, realizzati da alcuni dei più rinomati chef del Garda, il pubblico potrà assistere alle diverse performance per deliziarsi il palato e carpire i trucchi dei protagonisti ai fornelli. Sul lungolago di Garda, dunque, ogni giorno andrà in scena un'edizione diurna di Fish & Chef con "Cuochi del Lago & Prodotti d'Eccellenza", otto appuntamenti di cooking show e degustazioni da non perdere.

Dalle ore 11.00 alle 12.00, uno chef gardesano presenterà una sua ricetta con speciali finger food dedicati ai prodotti del Garda. Tutti i pomeriggi, invece, si terranno incontri-degustazione con le cantine del Custoza. Oltre ai cooking show, la kermesse riserverà un'altra importante novità: per la prima volta, le cene stellate di Fish & Chef varcheranno i confini del veronese per toccare tutte località delle tre province che si affacciano sul Benaco, quella veronese, quella trentina e quella bresciana. Ad aprire le danze, il 22 aprile, sarà lo chef Moreno Cedroni del Ristorante Madonnina del Pescatore di Senigallia che proporrà la sua versione delle delikatessen del Garda all'Hotel Bellevue San Lorenzo di Malcesine. La sera successiva sarà la volta poi di Riva del Garda dove, nella suggestiva cornice dell'Hotel Lido Palace, è atteso Alessandro Gavagna, chef del ristorante friulano La Subida (Cormon). Il 24, dal Ceresio 7 di Milano, dove si è svolta anche l'anteprima dell'evento, giungerà sul Lago lo chef Elio Sironi, che si esibirà al Grand Hotel Fasano a Gardone Riviera. Una cena a quattro mani quella che si svolgerà invece il giorno dopo al Ristorante Capriccio di Manerba, con i due fratelli Portinari - Nicola in cucina, Pierluigi sommelier - dal Ristorante La Peca di Lonigo (VI). Il 27 aprile, a Garda, l'Hotel Regina Adelaide ospiterà uno chef che di lago se ne intende: Marco Sacco del Ristorante Piccolo Lago, locale affacciato direttamente sul Lago di Mergozzo (Verbania). Sarà invece un ospite internazionale - Dirk Holberg del Ristorante Ophelia sul Lago di Costanza - il protagonista in cucina per l'appuntamento del 28 aprile all'Hotel Aqualux di Bardolino. A La Casa degli Spiriti di Costermano, il 29 aprile, andrà in scena il gran finale: la conclusione dell'edizione 2015 è affidata a un'equipe d'eccezione, il Dream Team Lake Garda, composto da 15 top chef del Garda, che giocheranno in casa per interpretare i prodotti del loro territorio.

info: www.fishandchef.it