

7 Maggio 2019

Sul Garda è di scena la cucina d'autore

Torna Fish & Chef, il tour in sei cene con i grandi protagonisti della cucina contemporanea



Si è aperta sul Lago di Garda la decima edizione di Fish&Chef, la kermesse culinaria che richiama sulle tre riviere del più grande lago italiano chef di fama internazionale. Sei serate d'autore in cui 19 tra i migliori cuochi del Garda ospitano sei grandi maestri della cucina (quest'anno tutti con due stelle Michelin) per interpretare, ciascuno secondo il proprio stile e la propria filosofia, le materie prime del territorio gardesano.

Dopo gli appuntamenti di lunedì a Palazzo Arzaga di Calvagese della Riviera (Bs) con lo chef Lionello Cera e di martedì 7 maggio, al Regio Patio dell'Hotel Regina Adelaide di Garda (Vr), con lo chef Sandro Serva, mercoledì 8 maggio, lo chef Alberto Faccani sarà protagonista al Palace Hotel San Pietro a Bardolino (VR). Si prosegue giovedì 9 maggio al Bellevue San Lorenzo di Malcesine (VR) con lo chef Francesco Sposito. Domenica 12 maggio sarà la volta dello chef Anthony Genovese al Grand Hotel Fasano a Gardone Riviera (BS) e per finire, lunedì 13 maggio, lo chef Andrea Aprea sarà al Lido Palace di Riva del Garda (TN). Ogni cena ha un costo di € 100 a persona. Per le prenotazioni contattare direttamente i ristoranti. Info www.fishandchef.it.



Il tema guida di questa edizione è la “Rivoluzione”.

“Sono convinto che nelle parole, più che nelle cose, si trovino spesso le spiegazioni che ci mancano, ecco perché abbiamo chiesto ai miei colleghi di dedicare alla ‘Rivoluzione’ un piatto del menu che presenteranno durante la serata a loro dedicata – racconta Leandro Luppi, chef stellato della Vecchia Malcesine. “Sarà interessante indagare, capire e scoprire il confine tra la loro rivoluzione personale e quella che andremo a gustare.”

“La rivoluzione per essere vera deve essere sempre in movimento. Un moto perpetuo dove l’Evoluzione di questi anni, ci ha permesso di trasformare Fis&Chef adattandolo al tempo e al contesto in cui viviamo” racconta Elvira Trimeloni che insieme a Leandro Luppi ha dato vita dieci anni fa al primo evento italiano di narrazione del territorio lacustre; ancora oggi lei e Leandro ne sono sia il braccio operativo sia la mente creativa. E aggiunge: “L’Evoluzione, tema narrativo della scorsa edizione, ha fatto riaffiorare tutto il percorso di trasformazione, sia sul piano gastronomico sia sul piano culturale e sociale, di cui Fish&Chef è stato artefice.”

“La Rivoluzione di Fish&Chef supera i confini dei fuochi e si ritrova a lavorare la materia prima più importante, quella che si nasconde tra le pieghe più profonde del proprio sentire. È nell’ascolto del proprio Sé che risiede il senso più alto della “Rivoluzione” gardesana, indispensabile per poter firmare quei menu che diventano “il manifesto” della loro rivoluzione interiore” spiega Laura Gobbi, project manager della manifestazione.

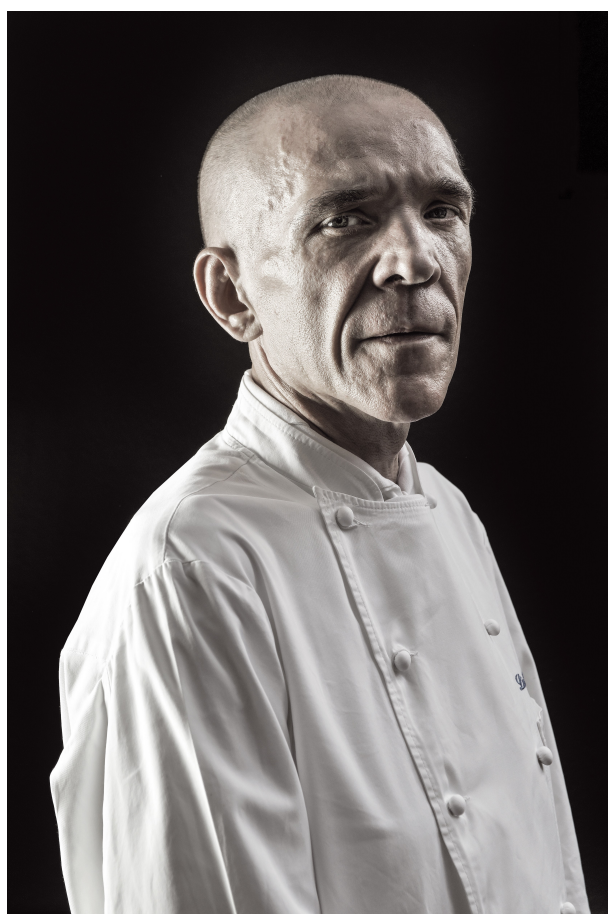
La “Rivoluzione” di Fish&Chef è fermento creativo, agita gli animi e produce bellezza, è un vero e proprio movimento artistico, una corrente espressiva, dove i cuochi, maestri d’arte, creano bellezza ispirati dalla bellezza stessa che li circonda e da quella, immensa, che hanno dentro.

GLI CHEF DEL DREAM TEAM

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/sul-garda-e-di-scena-la-cucina-dautore/>

Stefano Baiocco del Ristorante Villa Feltrinelli a Gargnano (BS), Alberto Bertani del Ristorante Qb Duepuntozero di Salò (BS), Maurizio Bufi del Ristorante Villa Giulia di Gargnano (BS), Isidoro Consolini del Ristorante La Cantina Del Baffo a Limone sul Garda (BS), Andrea Costantini del Regio Patio dell'Hotel Regina Adelaide di Garda (VR), Carmelo di Novo della Pasticceria Di Novo a Manerba sul Garda (BS), Matteo Felter del Ristorante Fagiano del Grand Hotel Fasano a Gardone Riviera (BS), Massimo Fezzardi del Ristorante Esplanade a Desenzano del Garda (BS), Maria e Orietta Filippini del Ristorante La Tortuga a Gargnano (BS), Giuliana Germiniasi del Ristorante Capriccio di Manerba del Garda (BS), Michele Iaconeta del Ristorante La Casa degli Spiriti di Costermano sul Garda, Leandro Luppi del Ristorante Vecchia Malcesine di Malcesine (VR), Andrea Mantovanelli del Ristorante La Stua del John a Folgaria (TN), Fabio Mazzolini del Ristorante Dalie e Fagioli a Manerba sul Garda (BS), David Cattoi del Ristorante Il Re della Busa del Lido Palace Hotel di Riva del Garda (TN), Roberto Stefani del Ristorante Tancredi di Sirmione (BS), Saulo Della Valle del Ristorante L'Osteria H2O di Moniga del Garda (BS), Fabio Cordella del Ristorante La Veranda del Color di Bardolino (VR) e Marco Cozza e Andrea De Carli del Ristorante Antica Trattoria alle Rose di Salò (BS).



Lionello Cera



Sandro Serva



Francesco Sposito



Anthony Genovese



Andrea Aprea

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/sul-garda-e-di-scena-la-cucina-dautore/>



Alberto Faccani