

Sul lago Garda è l'ora di Fish & Chef: sei cene d'autore con i prodotti del territorio

written by Redazione
21 Aprile 2017





I grandi prodotti del Lago di Garda incontrano celebri nomi della cucina italiana contemporanea. Dal pesce d'acqua dolce alla garronese veneta, dai vini delle denominazioni del Custoza e della Valtènesi all'olio extravergine d'oliva Dop del Garda: dal 23 al 28 aprile le eccellenze del Lago torneranno ad essere le protagoniste di Fish&Chef, la rassegna ideata Leandro Luppi ed Elvira Trimeloni, che nel 2017 ha raggiunto l'ottava edizione.

Cinque gli chef cui quest'anno è stata lanciata la sfida di raccontare e valorizzare i prodotti enogastronomici del Lago attraverso un menù degustazione servito in altrettante cene in alcuni dei più esclusivi hotel sulle tre sponde del Garda.

Si comincia **domenica 23 aprile** con **Paolo Trippini** del Ristorante Trippini, ospite dell'Hotel Bellevue San Lorenzo di Malcesine, per poi spostarsi sulla riva

lombarda **lunedì 24 aprile**, dove al Grand Hotel Fasano di Gardone Riviera arriverà **Silvio Battistoni** del Ristorante Colonne. **Martedì 25 aprile** sarà la volta di **Vinod Sookar** di Al Fornello da Ricci, ospite dell'Aqualux Hotel spa e Suite di Bardolino, seguito da **Andrea Tonola** del Ristorante Lanterna Verde, che **mercoledì 26 aprile** animerà le cucine dell'Hotel Lido Palace di Riva del Garda e da **Paolo Donei** di Malga Panna, che **giovedì 27 aprile** si esibirà al Palazzo Arzaga di Calvagese della Riviera.

Il gran finale nella serata di **venerdì 28 aprile**, quando all'Hotel Regina Adelaide di Garda si terrà la cena realizzata a otto mani da quattro chef del Dream Team del Garda: **Leandro Luppi** del ristorante Vecchia Malcesine di Malcesine; **Stefano Baiocco**, chef del ristorante di Villa Feltrinelli di Gargnano; **Andrea Costantini** del Ristorante Regio Patio di Garda e **Matteo Felter** del Ristorante Fagiano di Gardone Riviera.

La particolarità dell'evento è anche nel servizio in sala. Per ogni serata uno chef del Dream Team del Garda girerà tra i tavoli raccontando ai invitati i piatti ed i vini scelti in abbinamento a ciascuna portata. La figura del maître di sala tornerà così in primo piano accanto a quella dello chef e, soprattutto, in questo modo verrà sancito il legame che unisce a doppio filo gli chef del Garda ai loro colleghi da tutta Italia. Se a questi ultimi spetterà il compito di interpretare e rileggere con una nuova chiave i prodotti tipici del territorio gardesano, ai primi verrà affidato il compito di raccontare al pubblico i menù proposti. Le novità presentate in anteprima durante le serate sono, infatti, piatti nati dalla commistione della materia prima locale con le diverse esperienze portate dai loro colleghi.

Il costo della cene è di 80 euro. Le prenotazioni per le cene e i pernottamenti devono essere effettuate direttamente negli alberghi.