



FISH&CHEF 2017:

ECCELLENZE DEL LAGO E ALTA CUCINA SI METTONO IN GIOCO

I grandi prodotti del Lago di Garda sfidano i nomi più celebri 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 provenienti da tutto lo Stivale cui quest'anno è stata lanciata la sfida di raccontare e valorizzare i prodotti enogastronomici del Lago attraverso un menù degustazione che verrà poi servito in occasione di altrettante cene ospitate in alcuni dei più esclusivi hotel sulle tre sponde del Garda.

Si comincerà **domenica 23 aprile** con **Paolo Trippini** del Ristorante Trippini (www.ristorantetrippini.com) ospite dell'Hotel Bellevue San Lorenzo di Malcesine (VR) per poi spostarsi sulla riva lombarda del Lago **lunedì 24 aprile**, dove al Grand Hotel Fasano di Gardone Riviera (BS) arriverà **Silvio Battistoni** del Ristorante Colonne (www.albergocolonne.it). **Martedì 25 aprile** sarà la volta di **Vinod Sookar** di Al Fornello da Ricci (www.alfornellodaricci.com), ospite dell'Aqualux Hotel spa e Suite di Bardolino (VR), seguito da **Andrea Tonola** del Ristorante Lanterna Verde (www.lanternaverde.com), che **mercoledì 26 aprile** animerà le cucine dell'Hotel Lido Palace di Riva del Garda (TN) e da **Paolo Donei** di Malga Panna (www.malgapanna.it), che **giovedì 27 aprile** si esibirà al Palazzo Arzaga di Calvagese della Riviera (BS).

Un finale con i fuochi d'artificio quello in programma per la serata del **28 aprile**, in cui presso l'Hotel Regina Adelaide di Garda (VR) si svolgerà la cena di chiusura, realizzata a otto mani da quattro chef del Dream Team del Garda: **Leandro Luppi** del ristorante Vecchia Malcesine (www.vecchiamalcesine.com) di Malcesine (VR); **Stefano Baiocco**, chef del ristorante di Villa Feltrinelli (www.villafeltrinelli.com) di Gargnano (BS); **Andrea Costantini** del Ristorante Regio Patio (www.regiopatio.it) di Garda (VR) e **Matteo Felter** del Ristorante Fagiano (www.ghf.it) di Gardone Riviera (BS).

Durante le cene, particolare attenzione verrà riservata al servizio in sala, in cui sarà proprio uno degli chef del **Dream Team del Garda**, diverso di serata in serata, a girare tra i tavoli raccontando



ai invitati i piatti a loro serviti 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.

L'edizione 2017 di Fish & Chef è resa possibile grazie al sostegno di numerosi partner, partendo da quelli media, che alla manifestazione danno voce, grazie alla rivista *sala&cucina* (www.salaecucina.it) e al magazine online GardaOutdoors (www.garda-outdoors.com). A impreziosire la *mise en place* delle varie serate, curata nei minimi dettagli, saranno invece le raffinate ceramiche Villeroy&Boch corredate dalle eleganti posate e dai vassoi firmati Broggi. 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.

Prenotazioni: le cene e i pernottamenti devono essere effettuate direttamente negli alberghi.

Costi delle cene: 80 euro

Seguiteci anche sui social network: #fishandchef - @FISH&CHEF

www.fishandchef.it