FISH&CHEF 2017:
IL DREAM TEAM DEL GARDA PROTAGONISTA DELL'ULTIMO EVENTO
Venerdì 28 aprile il gran finale al Regina Adelaide di Garda (VR)

Un finale con i fuochi d'artificio quello in programma per la giornata di chiusura di Fish&Chef 2017. Quest'anno, infatti, a chiudere l'ottava edizione della rassegna, che unisce l'alta cucina alle eccellenze del Lago, quattro chef del Dream Team del Garda si cimenteranno in una cena ad otto mani, che si svolgerà presso le eleganti sale del Regio Patio, il ristorante gourmet dell'hotel Regina Adelaide di Garda.

Un'occasione unica, in cui la brigata di cucina del ristorante collaborerà con il Dream Team: **Leandro Luppi** del ristorante Vecchia Malcesine di Malcesine (VR), ideatore della rassegna insieme a Elvira Trimeloni, **Stefano Baiocco** del ristorante di Villa Feltrinelli di Gargnano (BS), **Matteo Felter** del Ristorante Fagiano di Gardone Riviera (BS) e il *resident chef* del Regina Adelaide **Andrea Costantini**.

Oggi la squadra del Dream Team del Garda conta ben 14 chef: ai quattro sopracitati infatti si aggiungono **Alberto Bertani** di QB Due Punto Zero di Salò (BS), **Isidoro Consolini** de La Cantina Del Baffo di Limone sul Garda (BS), **Massimo Fezzardi** dell'Esplanade di Desenzano del Garda (BS), **Orietta Filippini** del ristorante Tortuga di Gragnano (BS), **Giuliana Germinasi** del Capriccio di Manerba sul Garda (BS), **Simone Gottardello** del Ristorante EVO di Bardolino (VR), **Fabio Mazzolini** di Dalie e Fagioli di Manerba sul Garda (BS), **Giuseppe Sestito** di Re della Busa di Riva del Garda (TN), **Roberto Stefani** de La Lepre di Desenzano del Garda (BS) e **Matteo Rizzo** de Il Desco di Verona.

"L'idea di creare il Dream Team del Garda ha preso forma poco a poco in questi otto anni – spiega Luppi – *non nasce da un progetto specifico o da un piano ideato a tavolino, piuttosto dal desiderio di lavorare insieme per valorizzare il territorio in cui, per nascita o per vocazione, ci ritroviamo tutti. Quando io ed Elvira abbiamo lanciato la prima edizione di questa rassegna, otto anni fa, i prodotti enogastronomici del Lago di Garda erano conosciuti solo da pochi. Oggi la situazione è completamente cambiata: il nostro territorio è riconosciuto da connazionali e stranieri come uno dei poli del gusto in Italia, e noi siamo fieri di valorizzare e custodire questo patrimonio."*

La cena-evento del 28 aprile ripercorrerà tutte le tappe della rassegna, raccontando al meglio la preziosità dei prodotti del Lago, e non solo… In abbinamento alle portate del menù ci saranno infatti le etichette di Tamburino Sardo e Costaripa, due cantine del territorio appartenenti rispettivamente al Consorzio di Tutela Vino Custoza Doc e al Consorzio Valtènesi, beverage partner della manifestazione. Il dessert invece sarà accompagnato da una speciale creazione della torrefazione Omkafè, che per l'occasione proporrà un cru Etiope dagli aromi di cioccolato, latte, vaniglia ed agrumi, leggermente dolcificata con miele di arancio.

Per concludere in bellezza la serata, non mancherà il cocktail d'autore creato appositamente per l'occasione dallo chef-mixologist Roberto Abbadati con i prodotti di EVO & ODeV. Si chiamerà **Garda Racer**, reinterpretazione del celebre *Automobile Cocktail* proposto nello storico Hoffman House di New York già ai primi del Novecento, e sarà accompagnato da pan brioche tostato, caramello mou, filetto d'alice del Mar Cantabrico e burro demi-sel alla Vodka OdeV aromatizzata al Cedro.

Prenotazioni: tel. 045 7255977 - hotel@regina-adelaide.it
Costo della cena: 80 euro
Seguiteci anche sui social network: *#fishandchef - @FISH&CHEF*

www.fishandchef.it

Ufficio Stampa: Gheusis - Tel. 0422 928954 - info@gheusis.com