

# Pesce del Garda e cuochi stellati

Torna dal 21 al 27 aprile Fish&Chef, la manifestazione che promuove i prodotti del lago

di LUCA GHIRARDINI

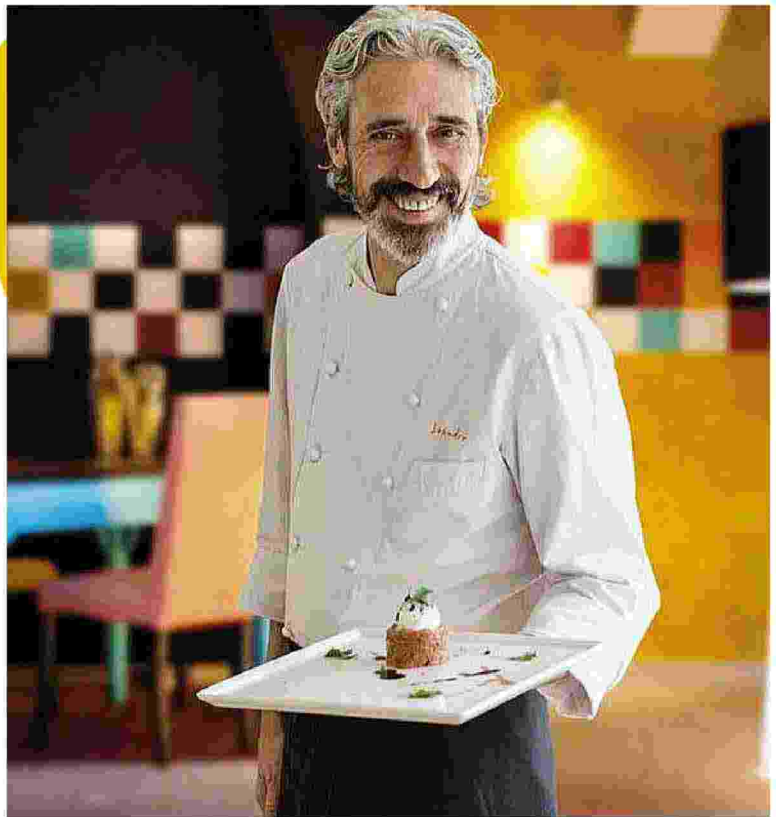
L'idea è partita da Leandro Luppi, cuoco stellato della Vecchia Malcesine: valorizzare i prodotti del Lago di Garda, a partire dal pesce, chiamando colleghi, altrettanto stellati, a cimentarsi con quegli ingredienti. Così è nata *Fish&Chef*, la rassegna che da alcuni anni, arricchendosi ogni volta di più, va in scena nell'ultima decade di aprile in numerosi centri del Garda, sia veronesi che bresciani. Il 2016, oltre alle cene gourmet - che si caratterizzano anche per i costi contenuti rispetto a quanto si pagherebbe per un'esperienza simile nei locali dei grandi chef - vedrà anche l'esordio di *Fish&Chef on street*: dal 21 al 27 aprile il lungolago di Garda vedrà i colori e la musica di artisti di strada e street band che accompagneranno le degustazioni e i cooking show (gratuiti) dei migliori cuochi del lago: dalle 11 alle 12 uno chef gardesano presenterà una sua ricetta con *finger food* dedicati ai prodotti del territorio, mentre al pomeriggio si terranno incontri-degustazione alla scoperta del pesce di lago, del vino e delle altre specialità locali. La collaborazione con l'associazione (E) Vento tra i salici porterà numerosi giovani creativi a trasformare gli ingredienti della cucina in materia da plasmare per realizzare opere d'arte.

Ma veniamo alle sei cene gourmet (costo 70 euro, prenotazioni direttamente negli alberghi). Giovedì 21 aprile lo



» Sei cene gourmet sulle sponde veronese e bresciana E sul lungolago di Garda degustazioni e spettacoli

chef Luca Marchini dell'**Erba del Re** di Modena (una stella Michelin), sarà protagonista della cena all'Hotel Bellevue San Lorenzo di Malcesine. Il 22 aprile al Grand Hotel Fasano a Gardone Riviera, ecco Peter Brunel del ristorante **Borgo San Jacopo** di Firenze (una setla Michelin). Domenica 24 aprile all'hotel Aqualux di Bar-



dolino toccherà ad Andrea Bertoni del ristorante **Berton** di Milano (una stella Michelin). Lunedì 25 aprile al ristorante Villa Fiordaliso di Gardone Riviera toccherà ad Andrea Aprea del ristorante **Vun** di Milano (una stella Michelin). Martedì 26 aprile, all'Hotel Regina Adelaide di Garda andrà in scena la cucina degli ospiti

internazionali di questa edizione: Valentino Palmisano e Kido Toshimizu del **Ritz-Carlton** di Kyoto, in Giappone. A La Casa degli Spiriti di Costermano, mercoledì 27 aprile, il gran finale a più mani, con il **Dream Team Lake Garda** composto dai top chef del lago (nel 2015 erano in undici). Info: [www.fishandchef.it](http://www.fishandchef.it).

**Leandro Luppi;** a sinistra **Luppi con Matteo Rizzo del Desco e Andrea Costantini di Villa Adelaide**

LA SETTIMANA

**Pesce del Garda e cuochi stellati**  
Torna il 21-27 aprile Fish&Chef, la rassegna che promuove i prodotti del lago

**L. 1° COMPLEANNO**  
30 ricco buffet!!!  
Domenica 6 marzo  
Sperto mattino e pomeriggio  
dalle 9 alle 12  
e dalle 13.30 alle 18.30

Il nuovo collezione primavera / estate  
Make up da un viaggista professionista  
Puffa per un look più sensuale / Vol 2016