

L'EVENTO

“Fish&Chef 2016”, cene stellate e street food lungo il Lago di Garda

Cene stellate, alla portata dei portafogli di tutti, in alcuni dei più esclusivi hotel e ristoranti del Garda ma anche street food, street art e street music. E' un evento nell'evento quello che si svolgerà sul lungolago di Garda dove alcuni tra i migliori chef del Benaco faranno conoscere (e degustare) le loro creazioni. Un appuntamento che unisce anche arte e musica grazie alla collaborazione con (E)vento tra i Salici. L'edizione 2016 di Fish & Chef, in programma dal 21 al 27 aprile, si snoderà lungo alcune delle più belle località del Garda. L'appuntamento ideato dallo chef stellato Leandro Luppi e da Elvira Trimeloni si prepara infatti a stupire ancora. Saranno sei le cene gourmet. Esse toccheranno località dai panorami mozzafiato come Malcesine, Gardone Riviera, Garda, Bardolino e Costermano. A mettersi alla prova con la cucina del pesce di lago saranno alcuni dei più importanti chef internazionali, due dei quali in arrivo dal Giappone.

A preparare le tavole giovedì 21 aprile, sarà lo chef Luca Marchini (1 stella Michelin) dell'Erba del Re di Modena, protagonista della cena all'Hotel Bellevue San Lorenzo di Malcesine. La sera successiva al Grand Hotel Fasano a Gardone Riviera (Bs) scenderà in campo Peter Brunel (1 stella Michelin) del ristorante Borgo San Jacopo di Firenze.

Domenica 24 aprile, Fish & Chef torna sulla sponda veronese del Garda: all'hotel Acqualux di Bardolino toccherà ad Andrea Berton (1 stella Michelin) del ristorante Berton di Milano. Lunedì 25 aprile al ristorante Villa Fiordaliso di Gardone Riviera gli ospiti potranno lasciarsi estasiare dai sapori della cucina di Andrea Aprea (1 stella Michelin) del ristorante Vun di Milano.

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 Giap-

pone.

Gran finale a più mani, mercoledì 27 aprile, al ristorante La Casa degli Spiriti di Costermano. Anche la conclusione dell'edizione 2016 è affidata al Dream Team Lake Garda composto dai top chef del Garda che giocheranno in casa per interpretare i prodotti del loro territorio in una sfida che nel 2015 aveva visto all'opera ben 11 cuochi. Il Consorzio Tutela Vino di Custoza porterà in tavola i suoi vini. Tutti i giorni dal 21 al 27 aprile il lungolago della cittadina di Garda sarà animato da un evento nell'evento, che nasce dalla collaborazione tra Fish & Chef e (E)vento tra i Salici, un'associazione che organizza manifestazioni culturali per dare voce alla creatività giovanile. Nell'evento di piazza si avvicenderanno alcuni tra i migliori chef gardesani con le loro preparazioni e performances. Info e prenotazioni www.fishandchef.it.

D. S.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

