

GASTRONOMIA. Inizierà il 21 aprile la manifestazione che prevede la degustazione anche lungo le strade di Garda

I piatti Michelin di Fish & Chef decollano a bordo degli aerei

Saranno distribuiti sui velivoli di una nota compagnia aerea. Nello stesso periodo, l'iniziativa toccherà cinque centri gardesani

Emanuele Zanini

Cene stellate ma a prezzi accessibili in esclusivi hotel e ristoranti gardesani con protagonisti i piatti di chef pluripremiati (e con una stella Michelin ciascuno). Ma c'è anche un evento nell'evento con esibizioni di street food, street art e street music a Garda.

È questa la rinnovata ricetta di «Fish&Chef 2016», la manifestazione, in programma dal 21 al 27 aprile a Malcesine, Gardone Riviera, Garda, Bardolino e Costermano. Quest'anno saranno sei le tappe enogastronomiche previste dalla rassegna, giunta alla settima edizione e ideata dallo chef Leandro Luppi e da Elvira Trimeloni, albergatrice di Malcesine già assessore al Turismo.

L'iniziativa è stata presentata ieri al ristorante Desco di Verona, a cui hanno parteci-

pato gli organizzatori oltre ai sostenitori dell'evento tra cui i vertici del Consorzio di tutela del Custoza.

Il sipario sulla kermesse gastronomica si alzerà giovedì 21 aprile all'hotel Bellevue San Lorenzo di Malcesine dove sarà protagonista con le sue proposte culinarie lo chef Luca Marchini dell'Erba del Re di Modena.

Si prosegue il giorno dopo al Grand hotel Fasano a Gardone Riviera (Brescia) dove scenderà in campo Peter Brunel del ristorante Borgo San Jacopo di Firenze.

Domenica 24 aprile si ritorna sulla sponda veronese, all'hotel Aqualux di Bardolino con i piatti di Andrea Berton (una stella Michelin) del ristorante Berton di Milano.

Lunedì 25 si ritornerà a Gardone al ristorante Villa Fior-daliso con la cucina di Andrea Aprea del ristorante Vun di Milano.

Martedì 26, all'Hotel Regina Adelaide di Garda sarà

una serata dal sapore internazionale con gli ospiti Valentino Palmisano e Kido Toshimizu del Ritz-Carlton di Kyoto (Giappone).

Dulcis in fundo, mercoledì 27 aprile, a La Casa degli Spiriti di Costermano si terrà il gran finale a più mani: la conclusione dell'edizione 2016 è affidata al «Dream team lake Garda» composto dai top chef gardesani che giocheranno in casa per interpretare i prodotti del loro territorio in una sfida che nel 2015 aveva visto all'opera ben 11 cuochi.

Ogni cena costa 70 euro (info su www.fishandchef.it; le prenotazioni per cene e pernottamenti vanno effettuate direttamente negli alberghi). Cresce nel frattempo la curiosità per le esibizioni in piazza a Garda, en plein air, dei migliori cuochi gardesani con le loro preparazioni e performances di street artist e street band, attraverso cui si potranno assaggiare le loro proposte gastronomiche che

per l'occasione si trasformeranno in vere e proprie opere d'arte culinarie.

Gli show, che si effettueranno di giorno e per mezzo di una cucina trasportabile nello spazio organizzato da Stobag, sono in programma sempre dal 21 al 27 aprile, in collaborazione con «(E)vento tra i Salici».

Dalle 11 alle 12, uno chef gardesano presenterà una sua ricetta con speciali finger food dedicati ai prodotti del territorio.

Tutti i pomeriggi, invece, si terranno incontri-degustazione in un viaggio sensoriale alla scoperta del pesce di lago, dell'enologia e delle altre specialità del Garda.

A far, letteralmente, decollare la rassegna ci penserà infine Air Dolomiti (gruppo Lufthansa), uno dei partner dell'iniziativa, che dal 21 aprile al 4 maggio farà salire a bordo dei suoi aerei i piatti legati a Fish&Chef offrendoli in degustazione ai propri passeggeri. ●



Gli chef impegnati nella manifestazione ideata da Leandro Luppi ed Elvira Trimeloni

