

GRAFFI DI GUSTO

Fish & Chef, gli «stellati» illuminano il lago di Garda

Annalisa
CavaleriCRITICO
ENOGASTRONOMO

Pesce di lago, carne di animali allevati allo stato brado, olio d'oliva di altissima qualità. Sono solo alcuni dei prodotti che regala il nostro lago di Garda. Come valorizzarli? La risposta è arrivata sette anni fa. Leandro Luppi, chef stellato del ristorante Vecchia Malcesine e Elvira Trimeloni, dell'hotel Meridiana, entrambi di Malcesine, hanno deciso di organizzare una serie di serate, in cui chef stellati provenienti da varie parti d'Italia «giocavano» a interpretare questi prodotti. Da allora la rassegna Fish & Chef è diventata sempre più importante e richiama cuochi non solo dal nostro Paese, ma anche dall'estero. L'appuntamento è dal 21 al 27 aprile in alcune delle più belle località del Garda con sei cene gourmet al costo di 70 euro l'una. Ad alzare il sipario sull'evento sarà lo chef Luca Marchini, una stella Michelin, dell'Erba del Re di Modena, protagonista della cena in programma all'hotel Bellevue San Lorenzo di Malcesine. Si continua il 22 aprile al Grand Hotel Fasano a Gardone Riviera: scenderà in campo Peter Brunel, 1 stella Michelin del ristorante Borgo San Jacopo di Firenze, ospite dello chef «di casa» Matteo Felter. «Fish & Chef è una bellissima iniziativa perché riesce a coinvolgere tutti gli chef del Lago, unendo sponda bresciana, trentina e veronese - dice Felter -. Chi fa il nostro lavoro è sempre in cucina ed è bello avere un'occasione per trovarsi e scambiare idee. Fare squadra è importante per valorizzare



Gli chef Matteo Felter e Leandro Luppi

al meglio i prodotti che rendono unica questa zona». Il pesce di lago, si sa, non è facile da lavorare e cucinare, ma, se trattato al meglio, sa dare grandi soddisfazioni. Matteo Felter, ad esempio, crea un piatto con il coregone in tre versioni: affumicato, confit con olio di nocchie e crudo in tartare, abbinato al finger lime, un prodotto australiano che regala «perle» finissime del sapore del lime, ma con toni più delicati, che accompagnano magnificamente e alleggeriscono le carni grasse e dolci del coregone. Le serate continuano domenica 24 aprile, sulla sponda veronese del Garda: all'hotel Aqualux di Bardolino toccherà ad Andrea Berton, una stella Michelin, del ristorante Berton di Milano, specialista della cucina buona, leggera e salutare. 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 Park Hyatt di Milano. Origini napoletane, Aprea rivisita la tradizione con uno stile inconfondibile. Tra i suoi cavalli di battaglia la Caprese Dolce Salato, un piatto che reinventa la

caprese: all'interno di una sottile sfera di isomalto si nasconde una leggerissima spuma di mozzarella. Alla base del piatto un coulis di pomodoro, emulsione di basilico, pomodori appassiti, crostini di pane, cubetti e neve di mozzarella. Curiosità: Aprea ha cucinato questo piatto a Michelle Obama, quando era in visita in Italia durante Expo Milano 2015. Chissà che sorprese riserverà a chi deciderà di assaggiare i suoi piatti a base di prodotti del Garda. Come già avvenuto per la scorsa edizione, che ha visto protagonista lo chef tedesco due stelle Michelin Dirk Hoberg, continua il coinvolgimento di personaggi di spicco dall'estero: martedì 26 aprile, all'Hotel Regina Adelaide di Garda, andrà in scena la cucina di Valentino Palmisano e Kido Toshimizu del Ritz-Carlton di Kyoto, in Giappone. La serata finale della manifestazione è pensata come una grande festa: il 27 aprile, al ristorante la Casa degli spiriti di Costermano (Vr), il «Dream Team Lake Garda», composto dai top chef del Garda organizzerà una cena a più mani per la gioia di chi ama l'alta cucina e i prodotti del territorio. «Il nostro lago è un grande richiamo per il

turismo: si contano più di 12 milioni di presenze all'anno - spiegano gli organizzatori Leandro Luppi ed Elvira Trimeloni -. Quando ci sono numeri così importanti, la qualità rischia di calare. Manifestazioni come Fish & Chef servono ad alzare l'asticella, a comunicare che la qualità paga e che viene apprezzata dal pubblico. Ogni edizione porta nuovi amici, nuove idee e un arricchimento continuo. Gli chef ospiti imparano ad amare i prodotti del Garda e lasciano agli chef locali ricette, tecniche e accostamenti inediti. A volte c'è chi paragona il lago di Garda a Rimini, ma non dimentichiamoci che abbiamo 9 ristoranti stellati, 5 alberghi a 5 stelle, più di 40 alberghi 4 stelle superior, 6 campi da golf: a ben vedere, siamo più simili a Monte Carlo che a Rimini». Ultima curiosità: la compagnia aerea Air Dolomiti «sposa» la manifestazione gardesana e porta ad alta quota i sapori locali, in particolare il pesce di lago. Dal 21 aprile al 4 maggio, i passeggeri potranno assaggiare la dolce Fogassa di Garda all'olio extra vergine d'oliva, tipica della cucina gardesana, abbinata al contrasto salato di soppresa veneta, formaggio Monte Veronese e carne salada, serviti con una composta di rapa rossa e arancia. Per cena due menù a scelta: tonno del lago Garda con cannellini e cipolla rossa sott'aceto con frutta candita a freddo e olio Dop del Garda, profumato alle fave di Tonka o petto d'anatra al miele con giardiniera allo zenzero e risino di pasta Felicetti, il pastificio più in alto d'Italia. Un modo per far volare sempre più su i prodotti e le eccellenze del nostro territorio.