

TROTE E SALMERINI DELLE GIUDICARIE PROTAGONISTI DI «FISH AND CHEF»

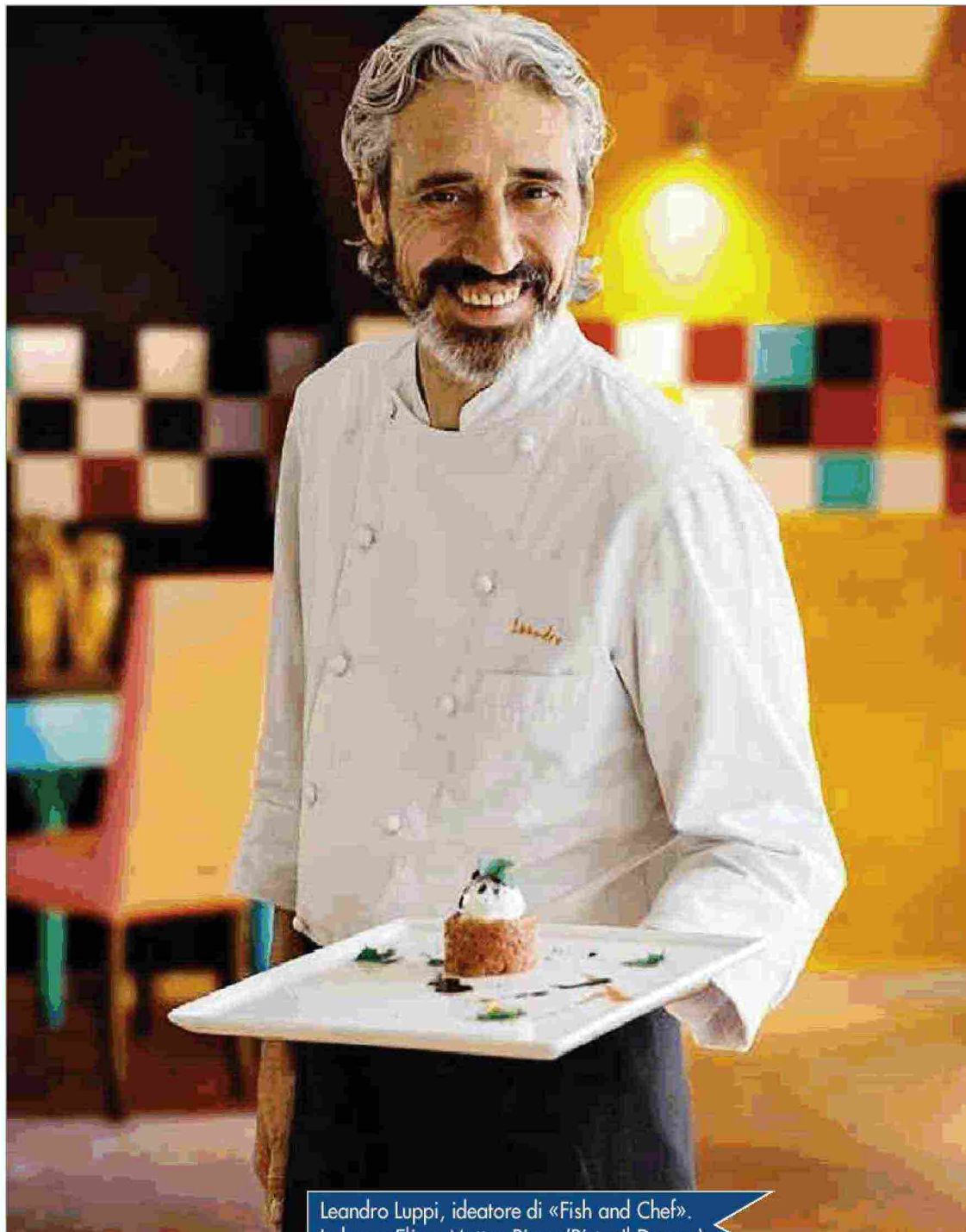
Cene stellate in alcuni dei più esclusivi hotel e ristoranti del Lago di Garda, ma anche street food, street art e street music, un evento nell'evento sul lungolago della cittadina di Garda, durante il quale alcuni tra i migliori chef del Benaco faranno conoscere (e degustare) le loro creazioni, in un appuntamento che unisce anche arte e musica. Tutto questo e molto altro è «Fish and Chef». La manifestazione, ideata dallo chef stellato Leandro Luppi («Vecchia Malcesine») e da Elvira Trimeloni, è in calendario dal 21 al 27 aprile in alcune delle più belle località del Lago di Garda. Sono sei le cene gourmet in programma (costo 70 euro) a 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. Ad alzare il sipario sull'evento, giovedì 21 aprile, sarà lo chef Luca Marchini (una stella Michelin) dell'«Erba del Re» di Modena che si esibirà all'Hotel Bellevue San Lorenzo di Malcesine. Il 22 aprile al Grand Hotel Fasano di Gardone Riviera (BS) scenderà in campo lo chef stellato trentino Peter Brunel del ristorante Borgo San Jacopo di Firenze. Domenica 24 aprile, «Fish and Chef» toma sulla sponda veronese: all'Hotel Aqualux di Bardolino si esibirà Andrea Berton (una stella Michelin) del ristorante Berton di Milano. Lunedì 25 aprile al ristorante Villa Fiordaliso di Gardone Riviera toccherà ad Andrea Aprea (una 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 (Giappone).

Alla «Casa degli Spiriti» di Costermano, infine, mercoledì 27 aprile, si terrà il gran finale a più mani. Anche la conclusione dell'edizione 2016 di «Fish and Chef» è affidata al Dream Team Lake Garda composto dai top chef del Lago di Garda che giocheranno in casa per interpretare i prodotti del loro territorio.

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 and Chef» ed (E)vento tra i Salici, associazione che organizza manifestazioni culturali per dare voce alla creatività giovanile. Nella kermesse di piazza si avvicenderanno alcuni tra i migliori chef gardesani con le loro preparazioni e performances. Numerosi i partner di «Fish and Chef»: il Consorzio di Tutela del Vino Custoza (che porterà sulle tavole i vini delle aziende Cavalchina, Monte del Fra, Menegotti, Gorgo, Albino Piona, Ronca e Villa Medici), il Pastificio Felicetti di Predazzo con le paste Monograno, l'azienda agricola boutique dell'olio Ca' Rainene, Trota Oro di Preore con i salmerini delle Giudicarie, Sartori Carni, il Caffè Omkafè di Arco, il panificio Saporè di San Martino Buon Albergo, i distillati Evo della Franciacorta e Air Dolomiti.

Giuseppe Casagrande



Leandro Luppi, ideatore di «Fish and Chef».
In basso Elia e Matteo Rizzo (Rist. «Il Desco»)