



Cerca...

**ROTARI**
TRENTODOCMetodo Classico.
Emozione Contemporanea.

Italia a Tavola

Select Language Powered by  Google TranslateQuotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Lunedì 08 Aprile 2019 | aggiornato alle 11:34 | 58364 articoli in archivio[HOME](#) [EVENTI](#) [MANIFESTAZIONI](#)

Fish&Chef, 10 anni e 6 cene d'autore alla riscoperta delle ricette del Garda

Pubblicato il 08 Aprile 2019 | 09:48

Sei cene gourmet per altrettanti cuochi stellati. È questo il menu di Fish&Chef, l'evento che racconta il territorio e i prodotti del lago di Garda attraverso la cucina d'autore, che quest'anno festeggia il decennale. Tema dell'edizione di quest'anno, in programma dal 6 al 13 maggio, la Rivoluzione. Cominciare una rivoluzione è facile, ma è il portarla avanti che sottolinea il carattere dei suoi sostenitori. E di carattere, lungimiranza e perseveranza, in questi 10 anni **Elvira Trimeloni**, imprenditrice nel settore alberghiero, e **Leandro Luppi**, chef-patron del ristorante stellato La Vecchia Malcesine, hanno ampiamente dimostrato di averne.



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

FISH&CHEF, 10 ANNI E 6 CENE DAUTORE ALLA RISCOPERTA DELLE RICETTE DEL GARDA



movimento. Un moto perpetuo dove l'Evoluzione, tema narrativo della scorsa edizione, ci ha permesso di trasformare **Fish&Chef** adattandolo al tempo e al contesto in cui viviamo, dando il via a ciò che è oggi: una vera e propria Rivoluzione. Abbiamo scritto una pagina importante a livello culturale e sociale e siamo stati rivoluzionari nel trovare una chiave di lettura differente su come promuovere il nostro territorio. Essere alla decima edizione conferma il valore che abbiamo creato, sostenuti da tutti coloro che negli anni hanno rinnovato la loro fiducia nel nostro progetto».



In dieci anni sono passati da Fish&Chef 90 chef in 54 location diverse, sono state stappate 6.800 bottiglie e cucinati 4.800 kg di carne garronese veneta e 7.500 kg di pesce di lago. Questi i numeri ai quali si devono aggiungere 19 tra i migliori chef del Lago di Garda, il Dream Team, con le loro 8 stelle Michelin complessive. Sono proprio loro che testimoniano quanto Fish&Chef sia stato il precursore di quel filone seguito poi da altri: la valorizzazione del pesce di lago in chiave gourmet e la promozione delle eccellenze del territorio.



Cerca...

*Leandro Luppi*

«Il merito di Fish&Chef - racconta Leandro Luppi - è stato quello di aver visto per primi quello che stava accadendo nelle nostre cucine e di essere intervenuti per sostenere il territorio responsabilizzandoci come professionisti. La più grande rivoluzione che si possa fare è quella dentro se stessi e grazie ai colleghi del Dream Team abbiamo iniziato la nostra trasformazione sia nel modus operandi sia nel modo di pensare. Siamo partiti da quello che avevamo e abbiamo "parlato" attraverso ciò che ci circonda: il Lago di Garda».

A condividere anche quest'anno la filosofia della kermesse, la Guida Michelin nel ruolo di special partner e il Consorzio Garda DOC, main sponsor della manifestazione.

Queste le sei tappe sulle tre sponde del Garda alla scoperta dei prodotti del lago attraverso le interpretazioni di grandi chef della cucina contemporanea: si parte lunedì 6 maggio a [Palazzo Arzaga](#) di Calvagese della Riviera (Bs) con lo chef Lionello Cera. Martedì 7 maggio, al Regio Patio dell'Hotel Regina Adelaide del Garda (Vr), sarà la volta dello chef Sandro Serva. Mercoledì 8 maggio lo chef Alberto Faccani sarà protagonista della cena al Palace Hotel San Pietro a Bardolino (Vr). Il giorno seguente, giovedì 9 maggio, il Bellevue San Lorenzo di Malcesine (Vr) ospiterà lo chef Francesco Sposito. Domenica 12 maggio sarà la volta dello chef Antony Genovese al Grand Hotel Fasano a Gardone Riviera (Bs). Lunedì 13 maggio lo chef Andrea Aprea sarà al Lido Palace di Riva del Garda (Tn).

Per informazioni: www.fishandchef.it

EVENTI

MANIFESTAZIONE

GOURMET

CENE

FISH AND CHEF

LAGO DI GARDA

CUOCHI

CHEF

STELLE MICHELIN

PESCE

OLIO GARDA DOP

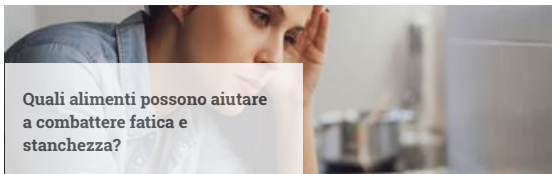
ARTICOLI RECENTI

[Apri il link](#)

FISH&CHEF, 10 ANNI E 6 CENE DAUTORE ALLA RISCOPERTA DELLE RICETTE DEL GARDA



Cerca...



Commenti: 0

Ordina per **Meno recenti** ↕



Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook

COMMENTA

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Nome *

Cognome *

Italia ▼

Provincia ▼

E-mail *

Categoria * ▼

Titolo del messaggio

Il tuo messaggio

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario