



EVENTI, NEWS&MORE

Torna Fish&Chef dal 6 al 13 maggio sul Lago di Garda

17 APRILE 2019 by **SIMONA RECANATINI**

Appassionati gourmet, ecco una manifestazione davvero interessante: **Fish&Chef**, in programma **dal 6 al 13 maggio sulle sponde del Lago di Garda**. Si tratta di sei **cene gourmet firmate da sei tra i più importanti cuochi italiani detentori di due stelle Michelin**. Niente male, vero?

Fish&Chef festeggia quest'anno la decima edizione. Dall'Evoluzione, tema narrativo dell'edizione 2018, alla Rivoluzione: è questo il pensiero all'origine del viaggio di quest'anno. La scelta semantica di questa nuova edizione trova radice in tutto quello che in questi anni gli ideatori di **Fish&Chef**, **Elvira Trimeloni**, imprenditrice nel settore alberghiero, e **Leandro Luppi**, chef-patron del ristorante stellato La Vecchia Malcesine, hanno costruito sul Lago di Garda aprendo le porte del futuro.

Nella filosofia di **Fish&Chef** il **pesce di lago** e i **prodotti d'eccellenza gardesani** vengono interpretati in chiave gourmet dai migliori chef del lago e da colleghi di caratura internazionale.





Manifestazione di carattere

Cominciare una rivoluzione è facile, è il portarla avanti che sottolinea il carattere dei suoi sostenitori. *“Dicono che il vero rivoluzionario sia guidato da grandi sentimenti di passione. Se questa è la condizione, allora mi piace indossare questi panni”* afferma Elvira Trimeloni. *“La rivoluzione per essere vera deve essere sempre in 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”* ha aggiunto Elvira Trimeloni.

Un po' di numeri

Le 10 stagioni di **Fish&Chef** sono anche questo: 90 chef, 54 location, 6800 bottiglie stappate, 4800 kg di carne garronese veneta, 7500 kg di pesce di lago e 500 l di olio DOP. 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**.

E questa affermazione abbiamo potuto “verificarla” sul campo in occasione della **cena di gala** che è andata in scena nella **meravigliosa cornice di Ca Maiol**, azienda vinicola che sorge **nel cuore della Lugana**, lungo la Strada dei Vini e dei Sapori del Garda. Nel corso della cena abbiamo





*“Il merito di **Fish&Chef** 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”* racconta **Leandro Luppi**. *“Siamo partiti da quello che avevamo e abbiamo “parlato” attraverso ciò che ci circonda: il Lago di Garda. La vetrata del mio ristorante che inquadra il Lago è stato il mio studio; la mia cucina, la mia compagna di banco; il pesce di lago, il mio maestro, e poi tutto è venuto da sé.”* Nella foto qui sotto la torta per il decimo compleanno di Fish&Chef e un “assaggio” della fantastica piccola pasticceria che ha accompagnato la fine della cena, opera de **“I dolci della Regina”**, la pasticceria annessa all'**Hotel Regina Adelaide di Garda** (nota “food&travel”: se passate da quelle parti entrate e assaggiate i lievitati e i San Vigilini, biscotti tipici gardesani, creati attorno agli anni '40 da Leonard Walsh, celebre oste della locanda di Punta San Vigilio, tra Garda e Torri del Benaco. La leggenda rivela che li preparò come benvenuto speciale per il suo illustre ospite Sir Winston Churchill, in visita sul Garda dopo un viaggio a Venezia...).

Fish&Chef 2019: le cene gourmand a 2 stelle

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.



TORNA FISH&CHEF DAL 6 AL 13 MAGGIO SUL LAGO DI GARDA



Torna Fish&Chef dal 6 al 13 maggio sul Lago di Garda



Si inizia **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).

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).

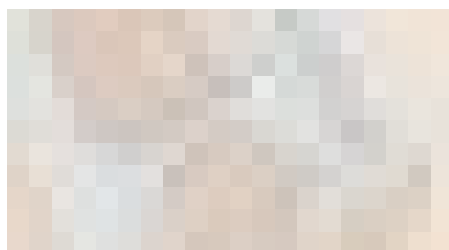
Per info: www.fishandchef.it

TAGS: [CA MAIOL](#), [CHEF](#), [CONSORZIO GARDA DOC](#), [EVENTI](#), [EVIDENZA](#), [FISH&CHEF](#), [LAGO DI GARDA](#), [MICHELIN](#)

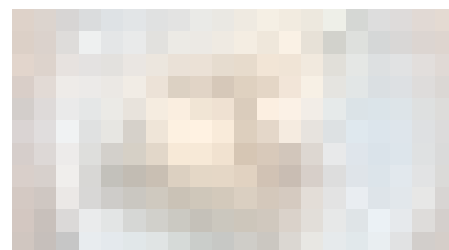
Related News



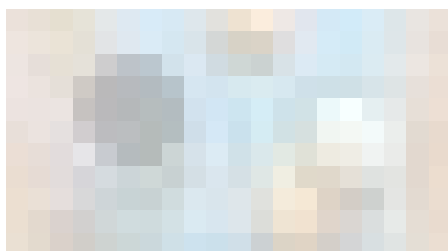
Risotto ai datterini gialli e sesamo nero



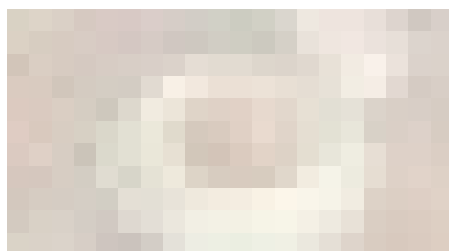
Cake alle banane, cioccolato e mandorle



Pizza con datterini gialli e mozzarella di bufala



Biscotti alla panna per la colazione



Fornello Contadino – Osteria di campagna...in centro!



Torta di rose salata con zucchine e prosciutto



[Apri il link](#)

TORNA FISH&CHEF DAL 6 AL 13 MAGGIO SUL LAGO DI GARDA



Torna Fish&Chef dal 6 al 13 maggio sul Lago di Garda



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario