

SOFFIA UNARIA DI RIVOLUZIONE SULLE SPONDE DEL GARDA CON "FISH&amp;CHEF"

Soffia un'aria di "rivoluzione" sulle sponde del Garda con "Fish&amp;Chef"

[HOME](#) / [MAGAZINE](#) / [ATTUALITÀ](#)

Dal 6 al 13 maggio 2019 sulle sponde del Lago di Garda torna l'appuntamento con **Fish&Chef: sei cene gourmet** firmate da **sei tra i più importanti cuochi italiani detentori di due stelle Michelin**. Chef ospiti e chef del Dream Team, animeranno insieme la **Rivoluzione** della decima edizione.

Cominciare una rivoluzione è facile, è il portarla avanti che sottolinea il carattere dei suoi sostenitori. E di carattere, lungimiranza e perseveranza, in questi dieci anni **Elvira Trimeloni, imprenditrice nel settore alberghiero**, e **Leandro Luppi, chef-patron del ristorante stellato La Vecchia Malcesine**, hanno ampiamente dimostrato di averne.

*"Dicono che il vero rivoluzionario sia guidato da grandi sentimenti di passione. Se questa è la condizione, allora mi piace indossare questi panni – afferma sorridendo 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".*

**10 stagioni**, 90 chef, 54 location, 6800 bottiglie stappate, 4800 kg di carne garronese veneta, 7500 kg di pesce di lago e 500 lt 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.

*"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*

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

## SOFFIA UNARIA DI RIVOLUZIONE SULLE SPONDE DEL GARDA CON "FISH&amp;CHEF"

maestro, e poi tutto è venuto da sé".

Dall'**Evoluzione**, tema narrativo dell'edizione 2018, alla **Rivoluzione**: è questo il pensiero all'origine del viaggio di quest'anno.

*"Fish&Chef è fermento creativo che va oltre l'evento. È un movimento, un pensiero, una vera e propria "rivoluzione" artistica. **Elvira Trimeloni** e **Leandro Luppi** sono stati pionieri nel dare vita a questo dialogo diretto con il territorio. Primi fra tutti, hanno riportato al centro dell'attenzione le materie prime, e gli chef "imprenditori morali" sono diventati lo strumento attraverso il quale le eccellenze gardesane potessero trovare la loro migliore espressione – spiega **Laura Gobbi**, project manager. Artigiani della bellezza, gli chef nelle loro cucine sublimano il senso più alto del territorio e dei suoi valori. La "Rivoluzione" di Fish&Chef è un'insurrezione armoniosa che si esprime attraverso l'etica del nutrimento per il ben-essere e crea in un piatto, l'emozione di un'estetica perfetta."*

**Fish&Chef 2019: e "Rivoluzione" sia!**

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.

### LE CENE GOURMAND FIRMATE FISH&CHEF

Così si snoda quest'anno il percorso gourmand in sei tappe sulle tre sponde del Garda alla scoperta dei prodotti del lago attraverso le interpretazioni di grandi chef della cucina contemporanea: 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). 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).

### GLI CHEF DEL DREAM TEAM

**Stefano Baiocco** del Ristorante Villa Feltrinelli a Gargnano (BS), **Alberto Bertani** del Ristorante Qb Duepuntozero di Salò (BS), Feltrinelli, **Maurizio Bufi** del Ristorante Villa Giulia di Gargnano (BS), **Isidoro Consolini** del Ristorante La Cantina Del Baffo a Limone sul Garda (BS), **Andrea Costantini** del Regio Patio dell'Hotel Regina Adelaide di Garda (VR), **Carmelo di Novo** della Pasticceria Di Novo a Manerba sul Garda (BS), **Matteo Felter** del Ristorante Fagianone del Grand Hotel Fasano a Gardone Riviera (BS), **Massimo Fezzardi** del Ristorante Esplanade a Desenzano del Garda (BS), **Maria e Orietta Filippini** del Ristorante La Tortuga a Gargnano (BS), **Giuliana Germiniasi** del Ristorante Capriccio di Manerba del Garda (BS), **Michele Iaconeta** del Ristorante La Casa degli Spiriti di Costermano sul Garda, **Leandro Luppi** del Ristorante Vecchia Malcesine di Malcesine (VR), **Andrea Mantovanelli** del Ristorante La Stua del John a Folgaria (TN), **Fabio Mazzolini** del Ristorante Dalie e Fagioli a Manerba sul Garda (BS), **David Cattoi** del Ristorante Il Re della Busa del Lido Palace Hotel di Riva del Garda (TN), **Roberto Stefani** del Ristorante Tancredi di Sirmione (BS), **Saulo Della Valle** del Ristorante L'Osteria H2O di Moniga (BS), **Fabio Cordella** del Ristorante La Veranda del Color di Bardolino (VR) e **Marco Cozza** e **Andrea De Carli** del Ristorante Antica Trattoria alle Rose di Salò (BS).

Per info: [www.fishandchef.it](http://www.fishandchef.it)

**Rimani aggiornato su Ricette, Eventi e Manifestazioni!** ✉ [ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER](#)

← ALL'ANTICA TRATTORIA PIÈ DEL DOS SI GUSTA IL MAGATELLO DI MANZO... IN ROSA!

PUBBLICITÀ

SOFFIA UNARIA DI RIVOLUZIONE SULLE SPONDE DEL GARDA CON "FISH&CHEF"



*Il Forchettone*  
**PERCORSO DI MARE:**

degustazione di crudità e  
di antipasti caldi e freddi

€ 30,00 a persona (min 2 persone)

[SCOPRI](#)

PER LA TUA PUBBLICITÀ SU BRESCIAATAVOLA.IT