

LIGURIAN
RIVIERA

LA LIGURIA È UN'ALTRA COSA

LIGURIAN
RIVIERA

15.3 °C Brescia, IT venerdì, maggio 3, 2019 Benvenuto, non sei ancora loggato? Accedi

QUIBRESCIA.IT CITTÀ PROVINCIA CRONACA ECONOMIA APPUNTAMENTI RUBRICHE LETTERE اردو

Home BREVI DI BIANCA Fish & ...

BREVI DI BIANCA Provincia Garda

Fish & Chef, prima serata a [Palazzo](#) Arzaga

Mag 3, 2019 55 0

Condividi su Facebook

Tweet su Twitter

Like 1



(red.) Tra le più suggestive destinazioni sul **Lago di Garda**, [Palazzo Arzaga](#) apre la prima serata della 10ª edizione di Fish & Chef, l'evento gastronomico che coinvolge grandi nomi della cucina italiana per reinterpretare sapori e profumi del territorio gardesano in 6 cene gourmet.

"Siamo orgogliosi di poter ospitare Fish & Chef per il secondo anno consecutivo nel nostro [Palazzo Arzaga](#). È un evento gastronomico unico nel suo genere, capace di coniugare le eccellenze classiche del territorio e le innovazioni della cucina contemporanea; così la cucina del passato è ripresa attraverso le rivisitazioni di ricette gourmet di altissimo livello. Tutto questo riesce a realizzarsi grazie all'abilità di un grande team composto da alcuni dei migliori cuochi d'Italia, che si divertono a riscoprire le straordinarie tradizioni culinarie gardesane", afferma **Nicola Risatti**, presidente del gruppo [Blu Hotels](#), di cui è parte [Palazzo Arzaga](#).

Sarà **Lionello Cera**, chef 2 stelle Michelin del ristorante Antica Osteria Cera, ad orchestrare il menù del prestigioso evento,

[Apri il link](#)FISH & CHEF, PRIMA SERATA A [PALAZZO ARZAGA](#)

rivisitando il pesce di lago e i sapori del territorio. "Una cucina di materia", così lo chef veneto definisce il suo saper fare ancorato al mare, che vede in Fish & Chef "un'occasione di incontro e di confronto. Anche con acque diverse e con terre emerse, distanti dai lidi veneziani. Un modo per comunicare il canto corale del lago e della laguna."

Il menù della serata:

Salmerino al sale con patata al fumo e salsa di cozze

Battuta di manzo con trota affumicata, salsa di ostrica e caviale reale

Spaghettoni freddi con crudo di trota salmonata, salsa ai pistacchi, capperi e lime

Risotto con sarde di lago cotte alla brace

Coregone in olio cottura con succo di vongole e calamaretti

Sorbetto all'aneto, kiwi, mela verde e rosa

Gelato al miele e fumo, spuma di Yuzu e vaniglia

Piccola Pasticceria – Caffè – il Gin

Collaborerà alla serata anche **Fabio Bertoletti**, resident chef di [Palazzo Arzaga](#), da cui saranno curati gli scenografici e gustosi aperitivi pre-dinner.

Per informazioni e prenotazioni:[PALAZZO ARZAGA](#)

Via Arzaga, 1 – Calvagese della Riviera (Brescia)

Costo della cena €100 – Inizio serata ore 20:00

Prenotazioni: T +39 0365 44 12 30; arzagamice@bluhotels.it

Comments

0 comments

Commenti: 0

Ordina per [Meno recenti](#) ↕



Aggiungi un commento...

 [Plug-in Commenti di Facebook](#)