

SCOPRI DOVE[®]

Lago di Garda: il buon pesce d'acqua dolce a Fish&Chef

Dal 6 al 13 maggio va in scena, per il decimo anno consecutivo, la rassegna gastronomica dedicata alle specialità di lago: in sei ristoranti della zona si esibiscono altrettanti chef due stelle Michelin da tutta Italia, che si mettono alla prova con alborelle, trote e altre delizie



Trote e lucci, alborelle e tinche, carpioni e lavarelle... Fino a pochi anni fa il pesce di lago era più che reietto e snobbato. Era di fatto inesistente, tanto sulle tavole delle osterie di paese, quanto nei ristoranti più altolocati. Quasi ci si vergognava a entrare in un locale sul lago di Como, di Lecco, sul Maggiore o sul Garda, e domandare una specialità lacustre. Tutto questo però appartiene al passato. Adesso è il momento della riscossa. Carpe, perisci, lucci & C. vivono una stagione di gloria, e proprio dal **6 al 13 maggio** il pesce di lago è protagonista della rassegna **Fish&Chef**, sul Garda: sei cene gourmet firmate da altrettanti cuochi bistellati, in sei rinomati ristoranti della zona.

CORRIERE DELLA SERA

Cina, nuovi dazi Usa: «Scontro di civiltà»
Borse giù, Milano è la peggiore: [indici](#)

Berlusconi lascia l'ospedale: «Con questo governo troppe cose che non vanno»



CORRIERETV

Le fiamme divorano la coda dell'aereo
I passeggeri si gettano dall...

LAGO DI GARDA: IL BUON PESCE D'ACQUA DOLCE A FISH&CHEF



Leandro Luppi, de La Vecchia Malcesine, ideatore e anima di Fish&Chef.

E' proprio merito di Fish&Chef, che quest'anno spegne dieci candeline, se la cucina di lago è tornata prepotentemente alla ribalta, perché il pesce dei laghi italiani è versatile, gustoso, sano e leggero; si presta a infinite contaminazioni del gusto, anche le più creative; è local (ed economico), visto che proviene dai grandi laghi, soprattutto prealpini. kermesse è nata nel 2010 e si è sviluppata sotto l'egida di Elvira Trimeloni, imprenditrice del settore alberghiero, e di **Leandro Luppi**, patron de **La Vecchia Malcesine**, a Malcesine, che, oltre a essere l'anima instancabile della manifestazione, negli anni ha tessuto pazientemente rapporti e relazioni con gli chef della zona. Così dal 2014 ha costruito intorno a sé un **Dream Team**, una squadra di 19 top chef del Garda, in prima fila nell'opera di valorizzazione del pesce lacustre in chiave gourmet. "La sfida di Fish&Chef è stata quella di avviare un laboratorio creativo permanente, per far sì che la cucina di lago, nella sua evoluzione e trasformazione, diventi patrimonio di tutti. Con un indotto crescente anche sul territorio, in fatto di aumento dei turisti e quindi dei pernottamenti, spiega Elvira Trimeloni.



Una suggestiva immagine notturna di Malcesine, sulla sponda veronese del Garda

"Fish&Chef richiama i più importanti chef stellati che si cimentano con il pesce di lago, ma in questi dieci anni la cosa bella è stato vedere come sia cresciuta la qualità nelle preparazione e nella proposta delle ricette in numerosi ristoranti e trattorie del Garda", conferma Leandro Luppi. Queste le sei serate, con i ristoranti e gli chef ospiti: **lunedì 6 maggio** a **Palazzo Arzaga** di Calvagese della Riviera (Bs), è di scena Lionello Cera, chef dell'Antica Osteria Cera, due stelle Michelin a Campagna Lupi (Ve); **martedì 7 maggio**, al **Regio Patio** dell'**Hotel Regina Adelaide** di Garda (Vr), l'ospite è Sandro Serva, che con il fratello Maurizio guida il

[Apri il link](#)

LAGO DI GARDA: IL BUON PESCE D'ACQUA DOLCE A FISH&CHEF

ristorante La trota, a Rivodutri (Ri); **mercoledì 8 maggio** al **Palace Hotel San Pietro** a Bardolino (Vr) si esibisce Alberto Faccani, chef e patron del Magnolia Ristorante di Cesenatico; **giovedì 9**, al **Bellevue San Lorenzo** di Malcesine (Vr) tocca a Francesco Sposito, della Taverna Estia di Brusciano (Na). Dopo due giorni di pausa, la rassegna riprende **domenica 12** al **Grand Hotel Fasano** a Gardone Riviera (Bs), con Anthony Genovese (Il Pagliaccio, Roma). Ultima cena, **lunedì 13**, al **Lido Palace** di Riva del Garda (Tn), con Andrea Aprea del Vun di Milano.



La cantina del Regio Patio, ristorante dell'hotel Regina Adelaide di Garda(Vr).

Ogni singola cena costa 100 € a persona e può essere prenotata direttamente presso i ristoranti aderenti all'iniziativa. Info: fishandchef.it

[La Spa più bella del mondo è in Italia. Sul Lago di Garda](#)

Lascia un commento

