



# **AGRARIA RIVA DEL GARDA**

**Rassegna web**  
**1 - 28 febbraio 2018**

## Fish & Chef sul Garda dal 22 al 27 aprile

LINK: <http://www.eventidop.com/fish-chef-garda/>



Fish & Chef sul Garda dal 22 al 27 aprile 1 febbraio 2018 Redazione AI via la IX edizione di 'Fish&Chef' dal titolo 'Evoluzione'. Sei cene itineranti alla scoperta dei luoghi, dei gusti e dei profumi del lago di Garda, rivisti e interpretati da alcuni dei più importanti chef stellati italiani 'Ogni anno una sfida da vincere; oggi, vittorie da riconoscere e mettere a frutto; domani, tutto da giocare e costruire'. Questo il sentimento in continua 'Evoluzione' di Leandro Luppi ed Elvira Trimeloni, creatori dell'evento 'Fish&Chef', giunto alla sua nona edizione. 'Fish&Chef' culmina in sei cene gourmand che vanno in scena in sei location differenti, tra le più prestigiose e suggestive del lago di Garda. I primi cinque appuntamenti serali, dal 22 al 26 aprile, saranno firmati dagli chef ospiti che interpreteranno le materie prime del lago più grande d'Italia, con particolare attenzione al pesce di lago. A chiusura di questa nona edizione, il 27 aprile, una cena corale vedrà coinvolti i veri protagonisti, gli chef del Dream Team: i cuochi gardesani di origine o di adozione, dalla storia importante e intensa, i migliori interpreti dei prodotti di eccellenza del territorio, come il pesce d'acqua dolce, i vini, l'olio extravergine d'oliva e la pregiata carne di Garronese veneta. A condividere la filosofia di questo evento la presenza della Guida Michelin nel ruolo di partner. LE CENE GOURMAND FIRMATE FISH & CHEF - I panorami mozzafiato di Garda, Costermano sul Garda, Calvagese della Riviera, Malcesine, Gardone Riviera e **Riva del Garda** saranno la cornice delle sei cene in programma. Domenica 22 aprile - Hotel Lido Palace di **Riva del Garda** (TN) Lunedì 23 aprile - Casa degli Spiriti di Costermano sul Garda (VR) Martedì 24 aprile - Grand Hotel Fasano di Gardone Riviera (BS) Mercoledì 25 aprile - Regio Patio, ristorante gastronomico dell'Hotel Regina Adelaide di Garda (VR) Giovedì 26 aprile - Palazzo Arzaga di Calvagese della Riviera (BS) Venerdì 27 aprile - Cena di gala conclusiva all'Hotel Bellevue San Lorenzo di Malcesine (VR) 'EVOLUZIONE'... - L'appuntamento 2018 è realizzato in collaborazione con Laura Gobbi, creatrice di format di successo. 'Evoluzione' esprime il senso più profondo del percorso personale che Elvira e Leandro, ideatori della manifestazione, hanno intrapreso in questi anni, insieme alla consapevolezza del solco innovativo a livello gastronomico e culturale che hanno tracciato dal 2010 a oggi sulle sponde gardesane. 'Questa edizione è un'edizione di riflessione. Abbiamo preso coscienza del valore di quello che è stato fatto a livello culinario e per la promozione di un territorio. Soprattutto abbiamo toccato con mano quello che è stato fatto a livello di cultura enogastronomica: se oggi c'è più attenzione per il pesce di lago è anche grazie a 'Fish&Chef'. Le parole di Leandro Luppi, chef e patron stellato del ristorante Vecchia Malcesine, trovano forza in quelle di Elvira Trimeloni, titolare dell'hotel Meridiana di Malcesine: 'Si va oltre le cene gourmand: oggi è il momento di ripensare a 'Fish&Chef' non solo come un evento, ma come un vero e proprio progetto di promozione e sviluppo territoriale. Abbiamo affidato a Laura il racconto della nostra storia in 'evoluzione', e con lei, insieme al nostro Dream Team, stiamo già guardando al decimo anno'. 'Fish&Chef' è un gioco di squadra, un laboratorio di idee, un luogo di scambio, un tavolo dove si possono gustare attraverso i prodotti di un territorio un macrocosmo di emozioni. 'Perseveranza, cura, adattamento e sensibilità, sono il patrimonio culturale che mattone su mattone Elvira e Leandro hanno costruito in questi anni', - afferma Laura. - 'Microcosmi opposti che si congiungono in un progetto sempre in 'evoluzione' che ogni anno sente il bisogno di rinnovarsi, di trovare nuovi equilibri e nuovi ritmi. 'Fish&Chef'

è un abbraccio, un'armonia concentrica. 'Fish&Chef' è una circolazione di idee, di persone e di pensieri, unisce le forze radicando nella diversità la propria identità. Un'idea lanciata nel lago che con le sue onde concentriche, propagandosi, va a toccare anche altri luoghi'. I PARTNER DELLA IX EDIZIONE DI FISH & CHEF - ACQUA PANNA E SAN PELLEGRINO - **AGRIRIVA**, AGRARIA DI **RIVA DEL GARDA** - ANTICO SIGARO NOSTRANO DEL BRENTA 1763 - BROGGI 1818 - EVO DISTILLATI - GARDA DOC - MONOGRANO FELICETTI - OMKAFÈ DAL 1947 ARTIGIANI DEL CAFFÈ - SARTORI CARNI - TROTA ORO Seguiteci anche sui social network: #fishandchef - @FISH&CHEF