# Fish&Chef cene stellate a portata di portafogli

Cene stellate, alla portata dei portafogli di tutti, in alcuni dei più esclusivi hotel e ristoranti del Garda ma anche street food, street art e street music, un evento nell'evento sul lungolago della cittadina di Garda, durante il quale alcuni tra i migliori chef del Benaco faranno conoscere (e degustare) le loro creazioni, in un appuntamento che unisce anche arte e musica grazie alla collaborazione con (E)VENTO tra i Salici. Tutto questo è Fish&Chef, la manifestazione in programma dal 21 al 27 aprile in alcune delle più belle località del Garda, ideata dallo chef stellato Leandro Luppi e da Elvira Trimeloni.

LE CENE STELLATE FIRMATE FISH & CHEF – Sono sei le cene gourmet in programma per Fish&Chef (costo 70 euro, prenotazioni direttamente negli alberghi). Le sei cene di Fish&Chef toccheranno località dai panorami mozzafiato come Malcesine, Gardone Riviera, Garda, Bardolino e Costermano. A mettersi alla prova con la cucina del pesce di lago saranno alcuni dei più importanti chef internazionali, due dei quali in arrivo dal Giappone. Ad alzare il sipario sull'evento, giovedì 21 aprile, sarà lo chef Luca Marchini (1 stella Michelin) dell'Erba del Re di Modena, protagonista della cena in programma all'Hotel Bellevue San Lorenzo di Malcesine (VR).

Il 22 aprile al Grand Hotel Fasano a Gardone Riviera (BS) scenderà in campo Peter Brunel (1 stella Michelin) del ristorante Borgo San Jacopo di Firenze.

Domenica 24 aprile, Fish & Chef torna sulla sponda veronese del Garda: all'hotel Aqualux di Bardolino toccherà ad Andrea Berton (1 stella Michelin) del ristorante Berton di Milano.

Lunedì 25 aprile al ristorante Villa Fiordaliso di Gardone

Riviera  (BS) gli ospiti potranno lasciarsi estasiare dai sapori della cucina di Andrea Aprea (1 stella Michelin) del ristorante Vun di Milano.

Martedì 26 aprile, all'Hotel Regina Adelaide di Garda (VR) andrà in scena la cucina degli ospiti internazionali di questa edizione: Valentino Palmisano e Kido Toshimizu del Ritz-Carlton di Kyoto, in Giappone.

A La Casa degli Spiriti di Costermano, mercoledì 27 aprile, si terrà il gran finale a più mani: anche la conclusione dell'edizione 2016 è affidata al Dream Team Lake Garda composto dai top chef del Garda che giocheranno in casa per interpretare i prodotti del loro territorio.

STREET FOOD STREET ART STREET MUSIC – Tutti i giorni dal 21 al 27 aprile il lungolago della cittadina di Garda sarà animato da un evento nell'evento, che nasce dalla collaborazione tra Fish & Chef e (E)VENTO tra i Salici, un'associazione che organizza manifestazioni culturali per dare voce alla creatività giovanile. Nella kermesse di piazza si avvicenderanno alcuni tra i migliori chef gardesani con le loro preparazioni e performances di street artist e street band. Un'occasione per conoscere i segreti dei cuochi stellati e degustare le loro specialità.