Fish and Chef, l’alta cucina fa spettacolo sul Lago di Garda

Ci sono gli chef più famosi della zona, ma anche curiosità enogastronomiche ancora poco conosciute e soprattutto la bellezza del **Lago di Garda**. Torna, con queste ghiotte premesse, **Fish and Chef, la kermesse enogastronomica che racconta il territorio attraverso l’esperienza e la passione dei grandi cuochi. Dal 22 al 29 aprile**, quindi, chef pluristellati si esibiranno in cene esclusive presso i ristoranti delle tre sponde del lago – quella veronese, quella bresciana e quella trentina – a cui si aggiungono i cookingshow previsti nella deliziosa cittadina di Garda. In menù, preparazioni a base di eccellenze locali, quali il celebre **Olio Extravergine di oliva Dop del Garda e i vini del Custoza**.
I sette hotel e ristoranti che ospiteranno le cene e le degustazioni sono tra le location più note del lago: dall’Aqualux Hotel di Bardolino all’Hotel Lido Palace di Riva del Garda e all’Hotel Bellevue San Lorenzo di Malcesine, dove si esibirà **Moreno Cedroni**, uno degli chef coinvolti. **Tra i big, ci saranno Marco Sacco del Piccolo Lago, Alessandro Lavagna (Al Cacciatore del La Subida di Commons), Elio Sironi (Ceresio 7) e il tedesco Dirk Hodberg (Ophelia dell’hotel Riva a Kostanz, in Germania)**.