

BLUARTE

Rivoluzione, fuoco dell'armonia per la X Edizione di Fish&Chef

Rivoluzione, fuoco dell'armonia. Al Lido Palace di Riva del Garda, lo chef Andrea Aprea per la X Edizione di Fish&Chef, emozioni che nutrono, ispirazioni che creano l'armonia di una rivoluzione che valorizza l'essenza del territorio.

di Antonella Iozzo

Riva del Garda (TN) -

L'evoluzione di un sogno, l'audacia di un'idea, prendono il largo sulle sponde del Benaco in una performance di tecnica e creatività, territorio e passione, in una sola parola:



Fish&Chef. Da 10 anni regala emozioni, suggella incontri e anima confronti in una dinamica di cultura enogastronomica che parte dai prodotti gardesani per ridefinire il concept gourmet, rispettando il passato e seguendo il desiderio di sperimentare, d'innovarsi, di essere artefici del futuro partendo dal territorio.

L'importante traguardo del primo decennale è trascorso alla costante ricerca della valorizzazione del territorio del Lago di Garda, grazie alla migliore espressione gastronomica letta, interpretata, e reinventata dai migliori chef stellati. Un format in costante evoluzione che ha generato nuovi asset socio-culturali, e intessuto la storia del luogo con una tradizione work in progress capace di distendersi in presente per comunicare il domani. E' l'incipit di una Rivoluzione che parte da ciascuno di noi per divenire la migliore essenza dell'essere territorio, solo così si può esprimerlo nella totalità del suo valore. **Rivoluzione tema della X Edizione**, dalla ragione al cuore passando per i sensi meravigliosamente rapiti dal tessuto connettivo dell'humus gastronomico, è la forza di un territorio vivo e pulsante che diventa crescita, convivialità, rilancio economico, feeling, che fa bene e fa stare bene. Rinascere, riscoprirsi, riconoscersi nella forza delle proprie idee che divengono step by step rivoluzione, nel sentiment di quel lirico accordo interiore che collima con la pulsione del proprio credo.

Dal territorio all'uomo legami indissolubile che rivoluzionano l'arte naturale del trasformare la materia in espressione del luogo intorno a noi e dentro di noi. Quel "dentro di noi" che **Elvira Trimeloni e Leandro Luppi**, gli ideatori di Fish&Chef, rivoluzionari e sempre animati dal fuoco della passione e dell'autenticità che li ha resi artefici di un nuovo modo di promuovere e comunicare la peculiarità del prodotto rendendolo ambassador di un esclusività gourmet, stiamo parlando del pesce di lago. Inizia un viaggio, si apre un mondo.



Questa decima edizione che si svolge dal 6 al 13 maggio 2019 coinvolgendo le location più suggestive del Lago di Garda ha entusiasmato gli ospiti con sei cene gourmet firmate da sei tra i più importanti cuochi italiani detentori di due stelle Michelin. La serata conclusiva del 13 maggio con lo **chef Andrea Aprea**, si è svolta al **Lido Palace di Riva del Garda (TN)**.

Il Ristorante gourmet **"Il Re della Busa"** del Lido Palace Hotel, cinque stelle lusso ha aperto le sue porte e l'incanto del luogo ha rimodulato la magia di Fish&Chef in vibrazioni sensoriali e natural glamour.

Eleganza liberty e contemporary style in un armonico abbraccio architettonico, quasi una flessuosa rivoluzione pensata e ragionata per una bellezza colta declinata in esclusività. Si aprono nuove dimensioni, dall'art architettonica all'arte culinaria passando per l'arte dell'ospitalità del **GM del Lido Palace, Gabriele Galieni**, come per dire quando il savoir-faire incontra l'autenticità dell'human touch, nasce una rivoluzione del gesto che si trasforma in allure per la gioia degli ospiti.

Al Ristorante **"Il Re della Busa"** del Lido Palace Hotel, il paesaggio diventa parte viva della scena grazie alle ampie vetrate, fondale perfetto per Fish&Chef che da 10 anni sa regalare emozioni che vanno ben oltre la tavola, mantenendo la propria identità.

Fish&Chef mette al centro l'uomo nella triade: territorio, prodotti, produttore-chef. Una simbiosi armonica in costante fermento, una sinergia rivoluzionaria dal quale nasce l'opera d'arte finale. Ciascuno elemento è indispensabile ed è strettamente legato all'altro. Il rispetto è il collante.

Al Lido Palace Hotel conoscere l'origine nella voce dei produttori è un'esperienza, è come assaporare l'espressività del territorio declinata nel concept di un gesto unico e sentito. È come codificare la genesi di un percorso che si conclude con la creazione dello chef, ed è qui nell'ultimo atto della sinfonia concertante di Fish&Chef che tecnica, estro e conoscenza sublimano il valore artigiano e l'entità del luogo.



Dall'oro liquido di **Paolo Bonomelli** di Torre del Benaco e la purezza dei suoi oli, ai prodotti ittici di montagna **Trota Oro**, fino ai vini **Garda DOC**, passando per i distillati **Evo**, la raffinata qualità dell'acqua **Filetti**, e l'aromatica del caffè **Omkafé**. Ogni produttore un racconto, ogni racconto uno stile intriso di dedizione e qualità, scelte etiche che premiano e traghettano nel futuro.

Su queste traiettorie si muovono i produttori che accompagnano e seguono Fish&Chef e non possiamo non citare **Sartori Carni di Brenzone sul Garda**, materia prima eccellente per creazioni che ne esaltano la consistenza, la tenerezza e i valori

nutrizionali. E quando le passioni collimano con un luxury touch, il sogno rivoluziona le idee nel segno **Royal Food Caviar Passion**. Lavorazione rigorosamente artigianale per sublimi scrigni di piacere sensual chic che durante l'aperitivo al Lido Palace, scioglie l'inibizione e diventa brivido jazz nella selezione di Storione Reale per poi scivolare lentamente nell'intensità soul di perla. Sapidità, eleganza, finezza al palato che brinda con le bollicine Sebastian Brut **Ca' Maiol**.

Il servizio attento, garbato e professionale del Lido Palace serve finger food a passaggio sorprenderci con l'abilità dello **Chef David Cattoi**, finezza e abilità negli accostamenti rendono le delizie dei produttori nuance che esplodono al palato.



Preludio all'arte culinaria dello chef stellato **Andrea Aprea** del Ristorante Vun di Milano. Parola chiave italianità, tradizione evolutiva, racconti dal piatto all'anima passando per le papille gustative. La sua padronanza tecnica è in perfetto accordo con la simpatia esuberante e accattivante. Vena mediterranea che ai fornelli si trasforma in gusto, sapore, autenticità. Ogni piatto è un rimando al vissuto, un ricordo che incontra il moderno e che ne flette le coordinate, quasi un'interazione con il piatto che ci spinge ad andare oltre, a

guardare oltre per riscoprire noi stessi.

Ed è quello che succede con la sua "Caprese dolce salata", un grande classico italiano che indossa il look informale e di grande impatto del moderno. Anticipazione gustativa data dalla cura per i dettagli, dal bianco lucido e quasi specchiante della sfera, che non ha consistenza della mozzarella, ma si scioglie in a vaporosità eterea che non ti aspetti, poi, la dolcezza acidula e tipica del pomodoro, la croccantezza del pane, tutto concorre a mantenere vivido il ricordo. Nel calice la freschezza del Lugana Ca' Maiol.

Con Aprea la materia prima entra in scena e le forme del gusto incontrano il mondo dei sensi sull'asset della semplicità. Gli "Spiralotti cotti in estrazione di peperone di Senise, sarde di lago, crescione, grano padano riserva", sono un invito a vivere l'esperienza gustativa, ottima cottura della pasta, perfetto gioco di consistenze e di stratificazione dei sapori, è un viaggio in Italia che riscopre le potenzialità della sarda di lago.

Con lo chef Aprea tradizione ed innovazione alla cultura contemporanea non si contrappongono ma convivono e con-vibrano. Filosofia tangibile nel piatto, vivida e pulsante nelle sue parole che sembrano combinarsi in un mosaico di sensazioni tattili, per librarsi poi, verso la genuinità degli ingredienti e nello stile italiano in purezza. Un continuum rilanciato dallo chef Leandro Luppi, in un dialogo, confronto animato da stima, amicizia e rispetto. Luppi, visibilmente emozionato e soddisfatto di un percorso iniziato 10 anni fa e proiettato sempre in avanti, esprime al sua esuberanza creativa senza fine interagendo con il territorio e al contempo rendendo il reale del momento storico e territoriale evocazione in divenire in una performance che ti conquista al primo assaggio ...del suo concept. Pranzare con due chef di tale levatura è esperienza multisensoriale che si tramuta in cultura gastronomica.



Tensioni sul fil rouge dei sapori che continuano con il “Salmerino Gigante alla mugnaia”. Senza mai dimenticare la tradizione, il territorio rilancia le sue diversità e il salmerino esulta con una pelle croccante, esaltata dall’acidità dei capperi e del limone. Semplicemente da gustare.

Con il “Filetto di Garronese, pizzaiola, olive nere” si cambia registro. La presentazione è geometrica, il dualismo cromatico gioca con l’iride e la polvere di pomodoro come un elegante velluto sonoro accoglie il filetto cotto alla perfezione, quasi uno sfondo sul quale la sua morbida consistenza diventa voluttà al palato nel rilancio della piazzaiola. Un viaggio nel tempo, un sorriso nel fascino discreto della sintesi. In abbinamento il Garda Classico DOP Negresco Cà Maiol, morbido ed avvolgente, ricco di sfumature e di profumi.



Armonie in movimento che culmina nel dessert “Cioccolato bianco, rabarbaro, Evo, arachidi”. Il colore si fa gusto e la salsa al rabarbaro specchio di desideri per il cioccolato bianco, pura felicità per il palato. Freschezza, dolcezza, croccantezza, equilibrio di aromi e cura per i dettagli che celebrano l’arte di Fish&Chef.

Il fermento della rivoluzione anima la cultura nelle sue infine declinazioni, è un arte vista lago che si congela da noi con un caffè filtrato ottenuto da caffè colombiano invecchiato in barili di rum.

Al Lido Palace di Riva del Garda, lo chef Andrea Aprea per la X Edizione di Fish&Chef, emozioni che nutrono, ispirazioni che creano l’armonia di una rivoluzione che valorizza l’essenza del territorio. Sensazioni che gravitano intorno al lago e al Lido Palace trovano la fascinazione di un ambiente esclusivo, raffinato e ricercato, dal parco alla lobby, dai

ristoranti alle suite, la rivoluzione di una filosofia si trasforma in ospitalità d'autore.

Lido Palace Hotel
Viale Giosuè Carducci, 10
38066 Riva del Garda Trento
Tel. 0464 021899
<http://www.lido-palace.it>

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(15/05/2019)

Articoli correlati:

[Intervista. Gabriele Galieni and Lido Palace, carattere ed eleganza](#)

[Lido Palace, anima liberty design contemporaneo](#)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: [@Bluarte1](#) - Sito internet: www.bluarte.it