



## Fish&Chef 2019: a Bardolino, la bella prova dello chef Alberto Faccani

**Tra gli appuntamenti gourmet proposte nel corso dell'evento gastronomico che si svolge da dieci anni sul Lago di Garda, l'8 maggio il bistellato de La Magnolia di Cesenatico ha interpretato i prodotti del territorio con la sua cucina colorata, fresca e armoniosa.**



La cena dello chef Alberto Faccani si è svolta l'8 maggio (Foto Facebook).

**Fish&Chef**, giunta ormai alla decima edizione, non finisce di stupire. Il meritato successo di quello che è un'appuntamento imperdibile con i **prodotti del Lago di Garda**, non solo ripaga anni di impegno ma identifica anche l'evoluzione e la trasformazione in cucina.

Fino alla "rivoluzione" di quest'anno, grazie alla quale i **6 chef invitati** (tutti bistellati Michelin) si sono sbizzarriti nell'interpretare i prodotti del territorio, creando piatti dedicati e inseriti nel menu di altrettante cene gourmet, ospitate in luoghi prestigiosi sul Lago di Garda

L'originalità della rassegna, infatti, fa leva sulla capacità dei singoli di tradurre la propria esperienza in cucina e il vissuto, attraverso l'ascolto di sé e del proprio sentire. La rivoluzione, sintesi di bellezza e fermento creativo, non fa appello alla tecnica, bensì all'incontro con se stessi.

«Sono convinto che nelle parole, più che nelle cose, si trovino le spiegazioni che ci mancano, ecco perché abbiamo chiesto ai miei colleghi di dedicare alla "Rivoluzione" un piatto del menu che presenteranno durante la serata a loro dedicata – spiega Leandro Luppi – chef stellato della Vecchia Malcesine. Sarà interessante indagare, capire e scoprire il confine tra la loro rivoluzione personale e quello che andremo a gustare.»

Articolata in sei tappe, **Fish&Chef** riunisce **19 tra i migliori chef del Garda** e i loro celebri ospiti, dando vita a serate memorabili, in cui il gusto e il piacere della tavola si accompagnano al

divertimento e alla socialità.

Ma il Lago di Garda è un **luogo privilegiato anche per la coltivazione dei vigneti** che qui trovano un habitat ideale e un microclima favorevole, vantando un'area di produzione come la **[Doc Garda](#)**, con tipologie bianco, rosso e rosé.

## Fish&Chef 2019, una passerella di grandi chef

Tra le firme di punta di questa kermesse culinaria, ricordiamo lo **chef Lionello Cera** che ha inaugurato la prima Serata d'Autore, a Palazzo Arzaga di Calvagese della Riviera (BS), lo **chef Sandro Serva**, ospite al Regio Patio dell'Hotel Regina Adelaide di Garda (VR), lo **chef Alberto Faccani** al Place Hotel San Pietro a Bardolino (VR), lo **chef Francesco Sposito** ospite del Bellevue San Lorenzo di Malcesine (VR), lo **chef Anthony Genovese** al Grand Hotel Fasano a Gardone Riviera (BS), infine lo **chef [Andrea Aprea](#)**, per la serata finale di lunedì 13 maggio al Lido Palace di Riva del Garda (TN).

Ciascuno con la propria filosofia e stile, in accordo con il tema della rassegna, perché la cucina evolve, si trasforma e supera il confine dei "fuochi" per dare spazio all'inventiva e al proprio sentire.

## Alberto Faccani a Fish&Chef 2019: la bella prova dello chef de La Magnolia



I piatti dello chef bistellato Alberto Faccani (Foto Facebook)

Ne abbiamo avuto prova **mercoledì 8 maggio**, degustando il menù dello chef Andrea Faccani al ristorante La Terrazza, del Palace Hotel San Pietro a Bardolino (VR), in grado di esaltare i prodotti del territorio con grande freschezza e rigore.

Già titolare del **Ristorante Magnolia di Cesenatico**, fin da bambino Faccani aveva manifestato il desiderio di fare il cuoco, realizzando il suo sogno nel 2003 con l'apertura del suo locale che ha ottenuto la prima Stella Michelin nel 2005.

La sua cucina, frutto di **sperimentazione continua e ricerca della qualità**, gioca con l'armonia dei colori e il perfetto equilibrio dei sapori.

Delizioso il suo **Coregone** (pesce pregiato di acqua dolce, con carni bianche molto digeribili) bruciato in sapor di ortaggi e frutti rossi, le **Chioccioline**, piselli, trota e guancia, le **Animelle al burro**, morbidissime e dal sapore quasi di latte. Quasi onirico l'abbinamento cavolfiore, cocco e caviale, strepitoso il Lampone, Rapa rossa e Timut, a chiusura del pranzo.



I dolci dello chef Faccani a Fish&Chef 2019 (Foto Facebook).

Perfetto anche l'abbinamento dei vini della **Cantina di Soave**: dal Soave Classico Doc Rocca Sveva, armonico, elegante e sapido, al **Ripasso della Valpolicella Doc Rocca Sveva**, di colore rosso rubino intenso, un vino di grande carattere e personalità.

#### Data di creazione

13/05/2019

#### Autore

cinzia-dalbrolo