

Organizzato da



Promosso da



Comune di
Toscolano Maderno

Con il contributo di



Partner



In favore di



Con il patrocinio di



Partner tecnici



6-7.10
2019

AVANTI GARDA Palazzo Zani

*La prima festa congresso
di cucina contemporanea
sul lago di Garda*

CHEF

FABIO ABBATTISTA – L'Albereta
Barbabietola con guacamole, panna acida
al rafano e caviale di lavarello

PETER BRUNEL – Peter Brunel
Ceviche di trota e capperi

MAURIZIO BUFI – Hotel Villa Giulia
Risotto limone, burrata e liquirizia

VITTORIO COLLEONI – Ristorante San Martino
Catalana del Garda con Valtènesi Chiaretto

ANDREA DE CARLI & MARCO COZZA – Rose Salò
#senzacqua (il Lago di Garda come non lo avete mai visto):
erbe spontanee alla griglia e bagna caoda di lago

ISIDE DE CESARE – La Parolina
Caviale di Onano: lenticchia nera
cotta nel brodo di pesce di lago

MATTEO FELTER – Il Fagiano del Grand Hotel Fasano
Fiocco di vitello brasato, fondo di vitello
e whisky torbato, patata e salsa rubra

MASSIMO FEZZARDI – Ristorante Esplanade
Rocher di trota, avocado, rafano e gel al cavolo rosso

ALFIO GHEZZI – (prossima apertura)
Riso olio Garda Dop, limone, sarde e cerfoglio

TERRY GIACOMELLO – Inkiostro
Tarteletta di formaggio morbido
con sorbo di montagna e capperi

ALBERTO GIPPONI – Dina
Casoncello crudo ma cotto

ANDREA LEALI – Casa Leali
Crema forte di limoni stagionati,
pesto di foglie e fiori, olio e limone

LEANDRO LUPPI – Vecchia Malcesine
Fake tomato

CRISTIANO TOMEI – L'imbuto
La lasagna che non c'è

CHEF DELLA TRADIZIONE

MATTHIAS STAU – Ristorante Golf Bogliaco
Lucie del Garda

ALBERTO BERTANI – QB Due Punto Zero
Maccheroncini aromatizzati ai capperi di Gargnano
trafilati al torchio, padellati alle sarde di lago
e limoni del Garda confit

CARLO BRESCIANI – Cascina San Zago
Panino ai capperi cotto al vapore, fritto,
con trota marinata all'olio di Garda

SAULO & FRANCESCO DELLA VALLE – Osteria H2O
Sarda del nostro lago, cime di rapa e burrata

ANDREA MAFFEI – Ristorante Bali
Trota alla gardesana

ALESSANDRO PILATTI – L'Andrunel
Carosello di sarda

DIEGO & GIAMBATTISTA PAPA – Ristorante Gaudio
Capperi, Fassona Cazzamali e liquirizia

KARIM RAMDAOUI – Macelleria TEI
Guancialino di vitello, salsa al Gropello del Garda
e purè di patate aromatizzato al tartufo nero

PASTICCERIA

ANNALISA BORELLA – (consulente di pasticceria)
Castagna e Valtènesi Chiaretto

ALBERTO BRESCIANI – Cascina San Zago
Cioccolatino ai limoni e capperi di Gargnano

GIULIA CERBONESCHI – Creazioni
Diamante del Garda

CARMELO DI NOVO – Pasticceria di Novo
Il cubotto

PIETRO FREDDI – Marietta
Torta di rose

PIZZAIOLI

PATRICK & GIANLUCA ZANONI – Pizza Rock 1978
Pizza aromatizzata al mais e semi di girasole
con coregone all'olio Garda Dop, capperi e limone

BEVANDE

BIRRA BALADIN
Degustazione particolare di birra Baladin

FONTE TAVINA
Acqua naturale, frizzante e leggermente frizzante

CONSORZIO VALTENÈSI
Degustazione Valtenèsi e Riviera del Garda classico DOC
Chiaretto

COCKTAIL

MATTEO BATTISTON – Cloakroom
Electric Daiquiri
Old Bitter Company

DAMIANO PELLASCHIAR – Urbanis
Lo chiamavano Trinità
Istria Mia

RAMA REDZEPI – Grand Hotel Fasano
Mister Carpano
RHA

AVA
NT—
GAR
DA