



Comunicato Stampa

I top chef arrivano a Garda con Gusto – Gourmet Experience

Dal 1° al 3 novembre a Riva del Garda, 10 chef guest d'eccellenza saranno i protagonisti di "Show Cooking" e "Show Cooking Aperitivo di Gusto" creando piatti inediti con i prodotti tipici del territorio

Per interpretare e valorizzare le risorse del territorio, il **Garda Trentino** coinvolge durante l'evento **Garda con Gusto – Gourmet Experience (1 – 3 novembre 2019)** i migliori artisti del gusto a livello locale, nazionale e internazionale quali chef stellati, celebrity chef, giornalisti enogastronomici, produttori e sommelier capaci di raccontare e trasformare i tesori del territorio in momenti di spettacolo, con elaborazioni culinarie straordinarie, da guardare e gustare negli spazi esclusivi allestiti all'interno del **Palavela di Riva del Garda**.

Anche l'edizione 2019 di Garda con Gusto si riconferma uno spettacolo nello spettacolo a cui parteciperanno **chef stellati internazionali e celebrity chef** quali: **Gennaro Esposito**, chef due stelle Michelin del ristorante Torre del Saracino Vico Equense e ormai noto volto televisivo; il trentino **Alfio Ghezzi**, che ha ottenuto due stelle Michelin nella cucina di Locanda Margon; **Matteo Delvai**, giovane chef trentino vincitore del "Campionato Italiano Miglior Allievo Istituti Alberghieri – Trofeo METRO Cash&Carry"; **Filippo Sinisgalli**, de Il Palato Italiano, Executive Chef delle più note star hollywoodiane; **Valeria Raciti**, vincitrice di Masterchef Italia 2019, con Trentino Catering; **Josef Steffner** chef austriaco di **JRE** del ristorante Mesnerhaus, la pastry chef **Loretta Fanella** e ancora il fassano **Peter Brunel** che è stato insignito prima in Trentino a soli 28 anni e poi in Toscana a 38 dell'ambita stella Michelin; **Sebastian Sartorelli**, **Daniele D'Ambra** negli **Show Cooking Aperitivo di Gusto**.

Le giornate di Garda con Gusto verranno accompagnate da una madrina di eccellenza: **Eleonora Cozzella** che interpreterà il fil rouge che lega cibo ed emozioni attraverso inedite suggestioni enogastronomiche. Considerata uno dei massimi esperti di storia e cultura della pasta secca, come critico gastronomico ed esperta di pasta è ospite di programmi tv quali **Hell's kitchen**, **Masterchef**, **la Prova del Cuoco** e **The Final Table** su Netflix. **Ispettrice della Guida Ristoranti de L'Espresso** è anche **a capo della prestigiosa Giuria Italiana del World's 50 Best Restaurants**. Il suo primo libro, *Pasta Revolution*, è stato finalista del premio Bancarella Cucina.

Ogni **Chef Guest** interpreterà uno o più prodotti del Garda Trentino proponendo piatti e preparazioni inedite (<https://www.gardacongusto.it/chef-guest/>):

GENNARO ESPOSITO

Due stelle Michelin e un'anima poliedrica come quella della sua terra natia, la Campania, che si riflette con forza nelle sue creazioni. Oggi più che mai lo chef Gennaro Esposito fa della vocazione culinaria una missione: portare in tavola solo la freschezza, la stagionalità, le eccellenze di ogni regione che fanno grande l'Italia e la rendono un paese da valorizzare ogni giorno attraverso creazioni semplici, genuine, vere. Come lui.

Tra i precursori della divulgazione televisiva della cucina, ha per diverso tempo partecipato ai programmi del Gambero Rosso mantenendo sempre ben salda l'attenzione sul suo Ristorante: **Torre del Saracino a Vico Equense** arrivando a ottenere nel corso degli anni i maggiori riconoscimenti delle guide internazionali. Ha partecipato come giudice a "**Junior Master Chef**" e lo stesso ruolo lo ricopre attualmente a "**Cuochi d'Italia**".

Andare in giro per il mondo, a scuola da maestri di prim'ordine, **da Vissani ad Alain Ducasse**, ha regalato a Chef Esposito la consapevolezza che la cucina che aveva immaginato era lì, a portata di mano e di creatività.

Sono nati così piatti diventati un tutt'uno con lui e che lo hanno innalzato a guru della cucina pregiata ma schietta: la minestra di pasta, la parmigiana di pesce bandiera o la zuppetta di ricotta di fuscella con le triglie. Un inno alla territorialità che si fonde perfettamente con l'anima e lo spirito di **Garda con Gusto - Gourmet Experience** e che fa di quest'incontro un momento da ricordare nel palato, nella pancia e nel cuore.

Domenica 3 novembre alle ore 14, Chef Gennaro Esposito e la sua premiata genialità nell'alta cucina dalla marcata anima mediterranea diventeranno tutt'uno con le eccellenze del Garda Trentino, quali la **Carne Salada De.Co.** e il **pesce di lago**.

Il menù di Gennaro Esposito: <https://www.gardacongusto.it/chef-gennaro-esposito/>

ALFIO GHEZZI

Classe 1970, coriaceo come la sua terra d'origine: il Trentino.

I suoi maestri sono stati due fra i più profondi conoscitori delle eccellenze gastronomiche italiane: **Gualtiero Marchesi** e **Andrea Berton**. Con il primo ha lavorato all'Hostaria dell'Orso a Roma e al Casinò Les Princes di Cannes, del secondo è stato invece sous-chef da Trussardi alla Scala a Milano. Ma il richiamo alle "origini" era troppo forte e così la sua passione per il territorio lo riporta in Trentino dove sarà chef di cucina alla **Locanda Margon** dal 2010 al 2019 ottenendo grandi soddisfazioni: su tutte il riconoscimento nel 2010 della prima e nel 2016 l'attribuzione della seconda **stella Michelin**.

A Garda con Gusto 2019 Alfio Ghezzi ci stupirà con uno Show Cooking di inaugurazione a 4 mani con il giovane chef Matteo Delvai, un vero talento trentino tanto da aggiudicarsi il premio come miglior giovane cuoco d'Italia 2019 a Rimini in occasione del concorso di cucina della Federazione italiana Cuochi.

Venerdì 1 novembre alle ore 12 chef Alfio Ghezzi e chef Matteo Delvai ci condurranno in un viaggio gastronomico alla scoperta di vere e proprie eccellenze del Lago di Garda Trentino: la carne salada De.Co., il pesce di lago e di allevamento e in particolare lui, il re delle acque lacustri: il Carpione, pesce autoctono che vive solo nelle limpide acque del Lago di Garda - che per secoli ha rappresentato la fortuna dei pescatori rivieraschi - e ora protagonista di un progetto di tutela e salvaguardia, parallelo al suo allevamento (essendone vietata la pesca) a cura di **Astro - Associazione Troticoltori Trentini** - in collaborazione con Consorzio Trentino Piscicoltura e Fondazione Edmund Mach. La pasta sarà l'eccellenza trentina in fatto di pastifici: la **Monograno Felicetti** e come dono di madre natura, Alfio e Matteo ci

condurranno in una scoperta sensoriale di uno dei prodotti più genuini delle campagne altogardesane: il broccolo di Torbole, presidio Slow Food.

La proposta Show Cooking si comporrà di una entrée, un antipasto, un primo piatto e un secondo portando il degustatore in un vero e proprio viaggio sensoriale attraverso un territorio unico come il Garda Trentino.

Il menù di Alfio Ghezzi: <https://www.gardacongusto.it/chef-alfio-ghezzi/>

MATTEO DELVAI

Giovane, brillante e pieno di entusiasmo, **Matteo Delvai, 19 anni** di Carano (Trento), allievo del Cfp di Tione, è un nome che si farà ricordare a lungo nel mondo dell'Alta Cucina. Malgrado la giovane età ha già un curriculum di tutto rispetto: sin da ragazzino infatti ha avuto l'occasione di lavorare in prestigiose cucine ed è stato conteso da chef stellati girando l'Europa in Show Cooking di successo. In realtà Matteo un piede nel "gotha" del mondo della ristorazione ce l'ha già messo poiché il giovane chef è stato nominato "**Miglior allievo degli Istituti alberghieri**" di tutta Italia. Matteo ha conquistato la finale sbaragliando tutti i concorrenti regionali. A Rimini, dove si è tenuto il concorso organizzato dalla Federazione Italiana Cuochi per la selezione del miglior allievo delle scuole alberghiere italiane. Matteo, che nella competizione rappresentava il Trentino, ha vinto il primo premio assoluto. Questo giovane chef incarna alla perfezione un binomio vincente: cucina e alta formazione professionale. Avremo modo di apprezzare questo "matrimonio perfetto" a **Garda con Gusto 2019** attraverso le creazioni del giovane e premiato chef Matteo Delvai.

Il menù di Matteo Delvai: <https://www.gardacongusto.it/chef-matteo-delvai/>

FILIPPO SINISGALLI

Autentico uomo del Sud, profondo conoscitore della cultura gastronomica italiana lo chef Filippo Sinisgalli porta nel mondo i sapori autentici d'Italia. La sua filosofia vive di una rigorosa devozione per la materia prima quale conditio sine qua non per la realizzazione di un piatto. L'executive chef de Il **Palato Italiano** propone così una cucina frutto di un'attenta ricerca delle genuinità italiane e dello scouting di giovani talenti in grado di valorizzarli. Filippo Sinisgalli, food hunter e coach per vocazione, ha fatto della instancabile selezione delle eccellenze del Bel Paese la sua missione. Con **Il Palato Italiano** diventato il front man del pensiero di un'azienda, ambasciatore di valori semplici e concreti e promotore di una qualità del made in Italy apprezzata da star del cinema internazionale del calibro di Whoopi Goldberg e Susan Sarandon. A **Garda con Gusto 2019 Chef Sinisgalli** porterà una maestria che nasce dall'amore per l'equilibrio e l'armonia, la cui espressione più vera si tramuta in piatti dove il rispetto delle stagioni e delle materie prime si fondono in una sintesi perfetta per l'anima e per il palato.

Sabato 2 novembre alle ore 20 chef Filippo Sinisgalli ci delizierà con una proposta Show Cooking che si comporrà di una entrée, un antipasto, un primo piatto e un secondo elaborati in un crescendo di esperienze sensoriali che toccheranno i principali protagonisti del territorio, dalla carne salada De.Co. al pesce fresco del Lago di Garda.

Il menù di Filippo Sinisgalli: <https://www.gardacongusto.it/chef-filippo-sinisgalli/>

VALERIA RACITI

Valeria Raciti, un mix di tenacia e dolcezza. Nei suoi occhi e nel suo contagioso sorriso, tutta la felicità per esser stata la **vincitrice di MasterChef 8 edizione 2019**.

Per la realizzazione dei suoi piatti, non sceglie mai gli ingredienti a caso, si diverte nella ricerca della materia prima migliore, con uno sguardo sempre rivolto alla tradizione, reinterpretandola a modo suo.

L'unico obiettivo che si prefigge ai fornelli è: donare emozioni.

Il fascino della sua terra, la Sicilia, è sempre presente nelle sue creazioni e un po' come quest'isola, anche Valeria fonde in sé un mondo gastronomico variegato ed eterogeneo fatto di profumo di mare e di frutta appena matura, di bisque e di vaniglia.

In cucina a dominare Valeria Raciti è quell'istinto primordiale dell'uomo verso il cibo, la felicità che trasmette e che fa stare bene, quel conforto e quella "pacca sulla spalla" che un buon boccone di gusto fa provare.

E se le si chiede com'è la sua cucina, per Valeria la risposta è una serie di aggettivi: rispettosa, curiosa, generosa, emotiva, istintiva, colorata, empatica.

A Garda con Gusto 2019 Valeria Raciti ci stupirà con il suo **Show Cooking sabato 2 novembre alle ore 13.15** durante il quale lavorerà alcune delle eccellenze del Garda Trentino insieme a **Trentino Catering**, in un susseguirsi di emozioni per il palato.

Il menù di Valeria Raciti: <https://www.gardacongusto.it/chef-valeria-raciti/>

JOSEF STEFFNER

Tradizione e reinterpretazione di essa, genuinità e freschezza della materia prima, fantasia e uno stile ben preciso: questo è il segreto della cucina **Josef Steffner**, premiato chef austriaco di JRE del **ristorante Mesnerhaus di Mauterndorf** del quale è padrone di casa insieme a sua moglie Maria.

JRE ovvero Jeunes Restaurateurs d'Europe, prestigiosa associazione di giovani chef anche quest'anno grazie alla partnership di Garda con Gusto, sarà presente alla kermesse e lo farà

con un chef di altissimo livello come Josef Steffner, al quale è stato anche assegnato dalla celebre Guida **Gault Millau il riconoscimento dei "cappelli"**. Ben tre ne ha infatti il **Ristorante Mesnerhaus**, dove lo chef Josef Steffner propone le sue creative rielaborazioni di ricette regionali, sempre a base di prodotti di stagione.

Una volta giunti nel loro splendido ristorante è subito chiara la missione di ogni gourmand: sperimentare un approccio completamente nuovo e diverso dell'Alta Cucina e lasciarsi coccolare dalla calda atmosfera del Mesnerhaus.

I menu, che variano in base alle stagioni e alla creatività di chef Steffner, sono abbinati agli eccellenti vini. Quella del ristorante Mesnerhaus è una cucina austriaca moderna con influenze sia locali che internazionali. Posto a 1100 metri sopra il livello del mare, le preparazioni subiscono il fascino dell'alta quota: funghi e profumi di sottobosco caratterizzano molti piatti di questo premiato ristorante locato in un edificio storico risalente al 1420 e situato in uno splendido scenario montano che si è affermato sempre più come un ristorante gourmet unico nel suo genere.

Venerdì 1 novembre alle ore 20, lo chef pluripremiato Josef Steffner presenterà il suo Show Cooking a Garda con Gusto - Gourmet Experience reinterprestando le eccellenze altogardesane in una vera e propria suggestione per il palato e per l'anima.

Il menù di Josef Steffner: <https://www.gardacongusto.it/chef-josef-steffner/>

LORETTA FANELLA

Pastry chef gourmet internazionale, ha scalato le vette più alte di una montagna fatta di zucchero e crema, frutta e cioccolato, per raggiungere il traguardo più importante: diventare "Miglior pasticceria d'Italia 2007" dalla guida di Paolo Marchi e di lì in avanti sempre più sù. Nel 2019 apre a Livorno il **Loretta Fanella Pastry Lab**, un laboratorio dove si realizzano dolci artigianali di altissima qualità e che di sera si trasforma in una vera e propria Academy dove si svolgono corsi di pasticceria amatoriali.

A Garda con Gusto - Gourmet Experience, Loretta Fanella farà della sua arte la sublimazione di un weekend tutto da gustare giocando con i colori e con prodotti di stagione a km 0 delle aziende del progetto **Vacanze con Gusto** da cui ha preso ispirazione per creare dessert che potrete gustare nei **Salotti del Gusto** e a conclusione di **due Show Cooking d'eccezione: quelli di Josef Steffner e di Valeria Raciti.**

Il menù di Loretta Fanella: <https://www.gardacongusto.it/chef-loretta-fanella/>

PETER BRUNEL

Chef **Peter Brunel**, radici fassane e un'anima cosmopolita che l'ha spinto a viaggiare per la sua formazione. Contaminazioni francesi e di altre regioni italiane, il rinomato chef di 44 anni, **insignito prima in Trentino a soli 28 anni e poi in Toscana a 38 dell'ambita stella Michelin**, fa ora il suo approdo ad Arco, nel Garda Trentino dove inaugura il suo nuovo ristorante, il **Peter Brunel Ristorante Gourmet**. Creativo, originale, sperimentatore seriale, chef Brunel in cucina gioca, si diverte e condensa nei suoi piatti tutte le contaminazioni culinarie che ha vissuto e che sono diventate la fonte da cui attinge per proporre a ogni boccone un autentico viaggio sensoriale. **Estro, creatività e cuore.**

Tutti questi ingredienti li vivremo a **Garda con Gusto - Gourmet Experience** dove Chef Peter Brunel ci stupirà con il suo **Show Cooking Aperitivo di Gusto venerdì 1 novembre alle ore 17.30** in cui proporrà piccole proposte food e si brinderà con drink a base di bollicine di **Ferrari Maximum Blanc des Blancs, Trentodoc, Istituto di Tutela Grappa del Trentino** e tanti altri prodotti del territorio.

SEBASTIAN SARTORELLI

Chef **Sebastian Sartorelli**, origini trentine da parte di padre e tedesche da parte di madre, ha all'attivo nella sua giovane vita, già un ricco curriculum che fa di lui una promessa della gastronomia trentina.

La sua è una cucina moderna con lo sguardo sempre attento alla tradizione. Una cucina mediterranea, tramandata con forza dalla nonna toscana, nella quale convergono le influenze dalle diverse cucine in cui ha lavorato.

L'incredibile passione che lo contraddistingue lo ha portato a cimentarsi in un'esperienza televisiva. Ha partecipato infatti come concorrente al Talent Show di Food Network dando sfoggio delle sue peculiarità. La particolarità del talentuoso Chef Seba (come ama farsi chiamare) è la sua "**pittura alimentare**". I piatti diventano per lui bianche tele su cui dipingere materie prime colorate e preziose in un gioco cromatico che fa bene agli occhi, al corpo e all'anima. I suoi quadri sono realizzati con prodotti naturali che non si deteriorano.

Una tela bianca dove potranno lasciare una pennellata creativa usando pennelli, spatole e cucchiari.

I suoi mentori sono stati lo chef stellato **Alfredo Chiocchetti**, sotto la cui ala protettiva ha lavorato presso Lo Scignano del Duomo di Trento e il collega e amico giapponese **Junia Ishikawa**, che gli ha trasmesso il rispetto per le materie prime e alcuni esotici trucchi del mestiere.

In seguito ha lavorato per il ristorante "Le Calandre" di Rubano (PD), sotto la direzione dello chef stellato **Massimiliano Alajmo** e con lo chef stellato **Diego Rigotti** (miglior Chef emergente d'Italia 2012), fino ad approdare all'**Hosteria Toblino di Sarche** (Tn) dove la sua fantasia e la sua creatività si fondono alla perfezione con l'eccellenza delle materie prime lavorate in un elegante e raffinato connubio.

A **Garda con Gusto - Gourmet Experience** Chef Sebastian Sartorelli ci stupirà con il suo Show Cooking Aperitivo di Gusto, sabato 2 novembre alle ore 17.30, in cui presenterà delle piccole proposte gourmet e si brinderà con drink a base di bollicine di **Ferrari Maximum Blanc des Blancs, Trentodoc, Istituto di Tutela Grappa del Trentino** e tanti altri prodotti del territorio.

DANILO D'AMBRA

Chef **Daniilo D'Ambra**, cuore campano e grinta altoatesina fanno di questo Chef, **classe 86**, un'autentica testimonianza di quanto le contaminazioni, quelle belle, vere, autentiche, siano una ricchezza. Dal profondo sud, Danilo D'Ambra si trasferisce presto in **Alto Adige** dove con tenacia e determinazione è arrivato a presentare le sue creazioni culinarie in celebri ristoranti altoatesini affermandosi sempre più come portavoce di una cucina semplice, genuina, "casereccia" e al contempo di tecniche di preparazione sempre più avanzate e ricercate. Instancabile creativo e appassionato conoscitore delle materie prime di qualità, Chef D'Ambra ama il Lago di Garda e le sue eccellenze che spesso propone nei suoi menu: coregone, trota, lavarello. Il pesce di lago per lui non ha segreti e lo declina in preparazioni altamente creative a metà strada fra tradizione e innovazione. Nel ristorante **Johnson & Dipoli di Egna** dove lavora con passione, porta in tavola materie prime di terra e di mare di assoluto livello lavorate con talento innato.

E fra una "carbonara di mare" e un guanciaie di manzo, Chef D'Ambra sta portando il livello della cucina della Provincia di Bolzano e oltre ad inaspettati livelli. Danilo è uno chef giovane, con una passione innata per la cucina, affinata prima come personal chef e successivamente lavorando in rinomati ristoranti al fianco di prestigiosi chef e a Garda con Gusto - Gourmet Experience porterà in scena la sua cucina preziosa ma semplice, senza troppe alchimie e sovrastrutture, una cucina verace, appagante per gli occhi e intensa. Un'arte culinaria che trasuda emozione e che lascia il ricordo di sé ad ogni boccone.

A Garda con Gusto - Gourmet Experience **Chef Danilo D'Ambra** ci stupirà con il suo **Show Cooking Aperitivo di Gusto Domenica 3 novembre** alle ore **16.00**.

Si brinderà con drink a base di bollicine di **Ferrari Maximum Blanc des Blancs, Trentodoc, Istituto di Tutela Grappa del Trentino** e tanti altri prodotti del territorio abbinati alle piccole proposte food di Chef D'Ambra.

I menù degli Show Cooking Aperitivo di Gusto: <https://www.gardacongusto.it/menu-show-cooking-aperitivo-di-gusto/>

Per vivere al meglio i giorni di Garda con Gusto, provare emozioni uniche, partecipare ai vari appuntamenti, godere appieno degli spettacoli gastronomici e degustare le varie proposte, è possibile acquistare online (<https://now.gardatrentino.it/it/land/gourmetexperience>) l'**accesso giornaliero** all'evento previo acquisto della "**Garda con Gusto Card**" (1 ingresso, 1 antipasto con 1 bollicine di **Ferrari Maximum Blanc des Blancs, Trentodoc** o un'alternativa analcolica, oppure 1 Aperitivo di Gusto: piccole proposte food con 1 drink, 1 bottiglietta d'acqua Surgiva, la possibilità di assistere agli Show Cooking dal maxischermo) e gli **Show Cooking** di Alfio Ghezzi con Matteo Delvai, di Josef Steffner, Valeria Raciti, Filippo Sinisgalli e Gennaro Esposito.

Riva del Garda (TN), 18 Ottobre 2019

Per informazioni:

Garda Trentino SpA Azienda per il Turismo

Direttore: Roberta Maraschin

Largo Medaglie d'Oro al Valore Militare, 5
38066 Riva del Garda (Tn)

Tel +39 0464 554444 | Fax +39 0464 025442

E-mail: info@gardatrentino.it

Area stampa: Ornella Marconi

Tel +39 0464 025425

E-mail: ornella.marconi@gardatrentino.it

Ufficio Stampa Garda Trentino:

Vitesse gardatrentino@vitesseonline.it
www.vitesseonline.it

Web: www.gardatrentino.it



www.facebook.com/gardatrentino



[instagram.com/gardatrentino](https://www.instagram.com/gardatrentino)



twitter.com/gardatrentino

#gardatrentino