



### **CLAUDIO PREGL**

Lavora nel ristorante di famiglia 'Baita di santa Lucia' situato in Val di Ledro, una tra le valli più suggestive del Trentino. Chef di terza generazione di questa famiglia che ha sempre dimostrato grande amore per le tradizioni gastronomiche trentine. La sua cucina propone piatti tipici come i canederli o la minestra di orzo (orzetto), le varie polente con gli spezzatini, i salumi affumicati e tanti dolci realizzati con frutta di stagione. Nei piatti cerca la semplicità esprimendo una cucina di sostanza e facendo sì che i cibi parlino da soli senza bisogno di tanti fronzoli e di nomenclature complicate. Ha iniziato a cucinare affiancando suo padre che lo ha 'iniziato' a questo mestiere fin da ragazzo e che rimane uno dei suoi punti di riferimento assieme allo chef Rinaldo Dalsasso.



### **STEFANO ALDREGHETTI**

Appassionato di cucina sin da bambino, spesso, nelle preparazioni culinarie, si è aggiudicato appellativi come camaleonte, poliedrico, pazzo, troppo all'avanguardia, e via di questo passo. Infatti la sua cucina non conosce confini, e non li conosce nemmeno lo chef. Lavora presso il ristorante 'da Poggi' di Venezia. Alcuni mangiano bene, altri benissimo, altri non riescono ancora a capire, ma Stefano più che utilizzare gli ingredienti giusti, usa un ingrediente che si chiama cuore, in tutti i suoi Menu, nella degustazione, spesso violando le regole della presentazione del piatto, riesce sempre a stupire. Ha vinto il premio 'Girotonno' nel 2009.



### **ISIDORO CONSOLINI**

Chef stellato e già proprietario del Ristorante 'Al Caval' di Torri del Benaco (VR), attualmente lavora al Ristorante 'Del Porto'. Intelligente interprete del *terroir* in chiave moderna, Consolini ha dato nuova vita ai molti ingredienti tradizionali del Lago di Garda, dal pesce di lago all'olio extravergine d'oliva, dalle erbe spontanee del Monte Baldo ai vini della zona. Propone un'interessante ed originale interpretazione della cucina del territorio. Nei suoi piatti, lo spirito innovativo si fonde con un profondo rispetto per le materie prime ed un'impeccabile tecnica esecutiva. Ha parlato della sua cucina la rivista Vinum.



### **IVO MIORELLI**

Ivo Miorelli è lo chef e patron del ristorante 'La Terrazza' di Torbole, romantico locale affacciato verso il Garda: dalla piccola sala si domina interamente il lungo fiordo del tratto settentrionale del lago, che si apre poi su panorami "marini". Miorelli è giustamente considerato uno dei migliori interpreti della cucina gardesana di pesce ("La Terrazza è già il miglior ristorante di pesce di lago della

zona" ha scritto la "Guida d'Italia 2000" de "L'Espresso"), che propone coniugando rispetto della tradizione ed equilibrata ricerca innovativa.