Rassegna stampa 8-9-10-11 dicembre 2023



11 dicembre 2023



ECONOMIA 35

Il boom del turismo sul lago si coniuga con la volontà di offrire alta qualità



Non è una cena, è un'esperienza



Rassegna stampa 8-9-10-11 dicembre 2023

CONFCOMMERCIO **L**ECCO Presenti, futuro

11 dicembre 2023



MALGRATE (brc) Ci sono luo-ghi che, fino a quando non ci entri, sembrano un posto bello sì, ma simile ad altri. Poi, non appena varchi la porta d'ingresso, capisci che dentro c'è un universo diverso. Fatto di accoglienza di alto livello, una ristrutturazione sapiente e accattivante, una proposta culinaria che va dal cocktail bar al bistrot per approdare al

fine dining.

A gestire l'hotel Promessi
sposi e i due ristoranti, lo storico «Da Giovannino» e il nuovo - e innovativo - «Lisander» è Fabio Dadati.

Nel suo passato ci sono tan-te cose. Nel suo presente la voglia di essere un imprenditore con una visione che, in micipio, poteva apparire come una scommessa E che ora una solida realtà.

Il fiore all'occhiello - una delle poche, pochissime, occasioni di fore un'esparienza

casioni di fare un'esperienza culinaria di pregio - è il «Li-

sander».

«Si chiama così perché è all'interno dell'hotel "Promessi Sposi", una realtà storica di questo ramo del lago, nato nell'Ottocento - spiega Dadati - Lo abbiamo rilevato nel 2017 e da lì è nato un progetto completo di ristrutturazione di una struttura riturazione di una struttura ricettiva che offre un'accoglienza completa di livello internazionale, dello standard di quelle che si possono trovare a Milano come a Como o a New York, ma con caratteristiche legate al territorio. Riteniamo che all'interno di un hotel 4 stelle lusso, un ri-storante fine dining con 20 coperti e cucina ricercata, ma collegata alla tradizione di quella italiana e di questa parte della Lombardia, sia importante. Per questo abbiamo voluto investire per creare una struttura per le persone del territorio, che magari possono fermarsi pri-ma al nostro bar "People" per un aperitivo, ma al tempo stesso per i turisti che sempre più vogliono vivere un'esperienza enogastronomica. Del resto, la moderna hôtellerie è strettamente legata all'esperienza del gusto, della cucina,

dei suoi riti».

Tradizione e innovazione che si fondono in un connubio accattivante. «Conta anche la simbologia

«Conta anche la simbologia prosegue - Oggi sempre di più le persone scelgono una serata al ristorante piuttosto che una a teatro. Ciò significa

che l'esperienza della cena vuole essere vissuta come un momento di svago. Il "Lisan-der", con la sua cucina fine dining e l'attenzione che mettiamo nel servizio, crediamo sia un'opportunità nuova per il territorio che non ha vissuto negli ultimi decenni una real-

tà così strutturata». Un'esperienza che oggi con il boom registrato in par-ticolare quest'anno nel Lec-chese - è sempre più ricercata anche dai turisti.

«Finalmente il Lago di Co-mo è tutto il Lago di Como -afferma Dadati - Oggi i turisti

stranieri, che arrivano da tutti i continenti, America Asia, Europa, scelgono le località come Malgrate, dove siamo noi, così come scelgono Cernobbio o Bellagio. Questo è molto bello e per noi è anche un'esperienza interessate. Viene apprezzata la differen-



Dall'antipasto al dolce: quattro proposte dello chef Angelo Biscotti e del suo staff che rendono una «semplice» cena un'esperienza da ricordare

La proposta culinaria ha le sue radici nella scelta meticolosa delle materie prime gestite con tecnica e tecnologia

Una full immersion tra suggestioni e contaminazioni

MALGRATE (brc) La cena - pardon, l'esperienza - inizia con una entrée. Poi quattro portate che si cominciano ad apprezzare fin dalla presentazione: tro-ta, frutti rossi e grué di cacao; riso San Massimo al basilico, gambero rosso di Mazara e limone fermentato; triglia, bufala e cime di rapa; nocciola & caffè. Piatti annaffiati da Passerina della tenuta I Fauri e da Olè di Dirupi.

Una proposta, quello dello chef Angelo Biscotti e del suo staff che comprende anche giovani stagisti della scuola alberghiera, che, come spiega,

«parte da una cucina che valorizza gli ingredienti del territorio e nazionali; c'è una grande meticolosità nella ricerca delle materie prime, rispettando quelle che sono le loro valenze organolettiche e sensoriali; e rispettandone al massimo la stagionalità».

Ne scaturisce una cucina «che vive di una tradizione radicata, ma allo stesso modo valorizzata al massimo con quel-le che sono le tecniche e tecnologie a nostra disposizione».

E lo chef prosegue: «Di solito co-minciamo l'esperienza con una entrée

di benvenuto. Poi sulla proposta influisce, e tanto, la presenza del lago (che si scorge dalla finestra, ndr) ma allo stesso modo, essendo io di Salerno, tendo a utilizzare anche il pesce di

Con un'attenzione anche ai vini, che nella proposta spaziano dall'Abruzzo alla Valtellina: «Di solito è una scelta che viene fatta a quattro mani con la nostra responsabile di sala affinché possano valorizzare i piatti ricordando che anche il vino ha un ruolo determinante all'interno dei nostri percorsi».



Rassegna stampa 8-9-10-11 dicembre 2023



11 dicembre 2023



za che c'è. Vai a Como e trovi una città del Duecento, arrivi a Lecco e scopri paesaggi che non trovi sull'altro ramo, con queste montagne che danno al visitatore l'impressione di essere in un fiordo. E poi le distanze sono limitate: da noi per arrivare a Bellagio ci vo-gliono venti minuti. Del resto qui abbiamo una percezione delle distanze che magari i turisti statunitensi non hanno: Los Angeles ha un diametro di 180 chilometri, come da Lecco a Parma. Questo cambiamento del turismo è interessante. E noi abbiamo avuto la fortuna di inaugurare l'albergo in un anno di grande successo del turismo laria-

E al visitatore alla ricerca del gusto viene offerta un'esperienza che va dal piatto al bicchiere, un'esperienza non solo territoriale.

«Abbiamo valutato che concentrarsi solo sul chilometro zero, ma zero veramente limitandosi ai prodotti del lago e della Valsassina, fosse limitativo - confida Dadati -Per questo abbiamo scelto di guardare alla realtà italiana con le tante opportunità, le tradizioni, le ricette, le peculiarità delle varie regioni. E' quello che il turista cerca, ma è anche quello che cerca il lecchese, perché hai sempre l'opportunità di andare a mangiare la cassoeula e la polenta taragna in trattoria, ma l'esperienza di una ricetta della cucina italiana fatta in un certo modo, secondo i ca-noni del fine dining come la trovi qui, la trovi in pochi po-sti. È questo ti fa vivere un'esperienza completa».

Con qualcosa in più, perché cenare al «Lisander» ha anche un odore, un odore di Stella Michelin...

«Mah, forse un odore lontano. Abbiamo pazienza, vogliamo lavorare sulla qualità per riuscire a creare un servizio del quale siano contenti i nostri ospiti e i lecchesi. Se poi - nei prossimi anni e con pazienza - saremo così capaci e così bravi da essere a quel livello ne saremo certamente felici»

handa la serie de la companya della companya della companya de la companya della companya della