3 dicembre 2023

Turismo, food e il brand Lario Ecco "Lisander"

L'offerta. L'ultima scommessa di Fabio Dadati è il ristorante all'Hotel Promessi Sposi di Malgrate «Il tocco di chef Biscotti, tra identità e nuove influenze»

MALGRATE
GIANFRANCO COLOMBO

La voce turismo, economicamente parlando, è stata una delle più rilevanti della scorsa estate. Anche Lecco ed il suo territorio hanno visto un numero di turisti, anche e soprattutto stranieri, mai visti in precedenza.

Si tratta ora di lavorare per dare quei servizi che ancora sono carenti ed anche "allungare" la stagione, visto che in questi mesi invernali non siamo così attraenti come in primavera e durante l'estate. Ciò che ha favorito l'afflusso notevole dei turisti è stato il brand "lago di Como", che a livello internazionale è oggi uno dei più importanti.

Fabio Dadati

Ricettività

Ma questo privilegio, quello cioè di essere in una delle zone al mondo più desiderate come meta turistica, richiede anche proposte adeguate nell'accoglienza. Chi ha investito molto in questo senso è Fabio Dadati che prima con la Casa sull'Albero ed ora con l'Hotel Promessi Sposi (quattro stelle L) ha voluto portare anche in questo territorio una ricettività d'eccellenza aperta al turismo ed anche ai meeting. L'Hotel è stato inaugurato il 6 aprile del 2023 ed ha 60 dipendenti, questo per evidenziare la portata di un impegno che vuole trasformare l'accoglienza in una vera e propria esperienza. In questo senso l'area benessere con la Spa, la palestra ed il punto massaggi sono un biglietto da visita importante.

C'è poi un'ampia offerta gastronomica al Bistrot & Caffè con la sua sala camino e un'area dedicata allo smart working. L'ultima scommessa è il ristorante Lisander, elegante e raffinato, 20 coperti per esaltare la cucina ricercata dell'executive chef Angelo Biscotti, membro della nazionale italiana cuochi e di Euro Toques. In sala troviamo il maitre Carlo Pierato, la restaurant manager Claudia Fazzini e la seconda maitre Nadia Rossin. «Nei piatti di Biscotti si fondono tradizione e contemporaneità e si possono scoprire i sapori di una cucina italiana che segue il ritmo delle stagioni e ne valorizza ingredienti e qualità. La filosofia in cucina di Angelo Biscotti e del suo braccio destro Alessio Limonta, è quella di mettere in primo piano e valorizzare le eccellenze italiane, con un'attenzione alla tradizione e all'utilizzo di materie prime locali e regionali, pur abbracciando influenze di altre culture e metodi di cottura moderni».

L'Hotel Promessi Sposi viene a occupare una casella scoperta in quella che è l'accoglienza nella nostra città. Accanto alla crescita esponenziale dei posti letto dovuta all'apertura di tantissime case-appartamento, c'era un'evidente carenza di strutture alberghiere medio-alte.

Da Milano e dall'Expo

«Il brand "Lago di Como" – precisa Fabio Dadati – è fondamentale, per cui ogni fasulla competizione tra Lecco e Como è assurda. Non dimentichiamo, poi, che Lecco fa parte anche dell'area metropolitana di Milano, il che è un valore aggiunto. Non è un caso che il decollo del turismo da noi sia iniziato nel 2015 con l'Expo milanese». Proprio per far fronte alla crescita del turismo ci vogliono anche i grandi alberghi. «Non dobbiamo ignorare – sottolinea ancora Dadati – che chi ha sostenuto la crescita del lago di Como sono state le grandi famiglie di albergatori, che hanno investito molto nel nostro territorio».

Il Bistrot&Caffè dell'Hotel sono aperti a tutti e non solo agli ospiti. «Qui insomma si può entrare per un caffè, a far colazione o a bere un cocktail. Il tutto condito da un ingrediente molto importante, ovvero il panorama: quel lago di Como che fa impazzire gli americani qui c'è tutto».

Rassegna stampa
2-3-4-5-6 dicembre 2023

3 dicembre 2023

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

L'Hotel Promessi Sposi di Malgrate, quattro stelle Lusso

Lo chef Angelo Biscotti: la sua filosofia è valorizzare la cucina tradizionale abbracciando nuove influenze

LA PROVINCIA
DOMENICA 3 DICEMBRE 2023

Economia

ECONOMIALECCO@LAPROVINCIA.IT
Tel. 0341.490111

ECONOMIASONDRIO@LAPROVINCIA.IT
Tel. 0342.211227