

Chef del "Lisander" alle Olimpiadi cucina

Malgrate

Angelo Biscotti
è in lizza a Stoccarda
con la Nazionale italiana
nella gara culinaria

È un olimpionico molto speciale: l'executive chef **Angelo Biscotti**, del "Lisander Fine Dining Restaurant" di Malgrate, è in lizza a Stoccarda, con la Nazionale italiana cuochi. Gareggia alle Olimpiadi della Cucina. Dal 2 al 7 febbraio prossimi, infatti, la città tedesca di Stoccarda ospiterà la prestigiosa competizione che riunisce chef e federazioni da tutto il mondo. La Nazionale cuochi è pronta a contendersi un posto sul podio; l'Hotel Promessi Sposi di Malgrate, con i suoi ristoranti e bistrot (Lisander, Da Giovannino e People Cocktail Bar & Café), rappresentati da Biscotti, farà con entusiasmo la propria parte all'interno della squadra azzurra. Angelo Biscotti è membro del direttivo della Nazionale e si dichiara «determinato a rappresentare l'eccellenza gastronomica del nostro Paese anche in questa manifestazione internazionale. Mi sento molto orgoglioso di far parte di un talentuoso team e di rappresentare un'eccellenza gastronomica nel



Angelo Biscotti del "Lisander"

mondo. Inoltre, vedere all'opera chef da ogni parte del mondo è sempre una preziosa occasione per scoprire e imparare qualcosa», afferma.

La cucina dello chef Biscotti è celebre per creatività e raffinatezza. La squadra italiana affronterà, a Stoccarda, due programmi distinti, come la preparazione di un menu a tre portate (antipasto, piatto principale e dessert) per 110 persone e uno "chef table", ovvero un menu degustazione composto da un programma di finger food (due caldi e due freddi), un piatto festivo con contorni, un piatto vegano, un main course, un dessert e, per concludere, tre tipologie di petit four per 12. **P.Zuc.**