

Piatti della tradizione e pizza con ingredienti inediti nel menu autunnale del ristorante Da Giovannino Bistrot di Malgrate

13 Novembre 2023



MALGRATE – Il ristorante Da Giovannino Bistrot di Malgrate sul lungolago di Como è un locale storico che compare nella Guida Rossa Michelin già nel 1956 e che dal 2017, anno in cui è stato rilevato dall'imprenditore **Fabio Dadati**, diventa ristorante e pizzeria gourmet con cucina italiana a filiera corta e con una disponibilità di ben 70 coperti, a cui si aggiungono i 100 sulla sua terrazza con una vista lago magnifica.

Alla guida del ristorante l'executive chef **Angelo Biscotti**, affiancato da una brigata di cucina giovane e competente, è molto attento a valorizzare le eccellenze del Made in Italy con una particolare attenzione all'utilizzo di materie prime del territorio lombardo, insieme a prodotti di altissima qualità provenienti da altre regioni e seguendo la stagionalità degli alimenti.

BISTROT DA GIOVANNINO UNA PASSIONE PER L'ALTA QUALITÀ A TAVOLA

Un locale fortemente voluto da Fabio Dadati che ha messo un ulteriore tassello al suo progetto imprenditoriale a Malgrate che vede protagonisti Casa sull'Albero, Hotel Promessi Sposi e lo storico ristorante Da Giovannino Bistrot in un'unica offerta di ospitalità di alta qualità.

Un obiettivo, il suo, ben chiaro: quello di portare anche in questo territorio una ricettività d'eccellenza che possa dare un valore sociale positivo di crescita. Un pensiero condiviso anche dall'executive chef Angelo Biscotti attraverso la sua cucina, una proposta di grande qualità studiata negli abbinamenti e nella selezione continua di ingredienti sempre freschi.

Il Bistrot Da Giovannino si integra perfettamente con il paesaggio circostante in un dialogo perfetto tra terra e lago che abbraccia virtualmente gli ospiti del ristorante e che rende l'esperienza di pranzare o cenare senza pari.

Il nuovo menù autunnale proposto dall'executive chef Angelo Biscotti e dal suo sous-chef **Salvatore Esposito** annovera piatti della tradizione come il rinomato riso in cagnone con filetti di pesce Persico impanati e cotti nel burro, una ricetta originale della gastronomia lecchese; selezione di materie prime che seguono la stagionalità e il rigoroso controllo dello chef Biscotti che trasforma gli ingredienti in un'esperienza di gusto avvolta dall'atmosfera magica del lago di Como.

Nel menu anche una lista variegata di pizze realizzate con un impasto creato ad hoc e da ingredienti rigorosamente selezionati come i filetti di acciughe del Cantabrico, i taleggi provenienti da caseifici locali o la passata di pelati dell'agro sarnese. La pizza, un vero must, protagonista da sempre nel menu del bistrot, in versione semplice e gustosa come la margherita o arricchita da accostamenti creativi come funghi e guanciale o taleggio e noci.

LA CUCINA MEDITERRANEA DELL'EXECUTIVE CHEF ANGELO BISCOTTI

La filosofia in cucina di Angelo Biscotti è quella di mettere in primo piano e valorizzare le eccellenze italiane, con un'attenzione particolare alla tradizione e all'utilizzo di materie prime locali e regionali, pur abbracciando influenze di altre culture e metodi di cottura moderni come quella a bassa temperatura per preservare valori nutrizionali e sapore dei prodotti.

“La mia cucina ha una forte impronta mediterranea, influenzata dalle mie salde radici campane e con un'influenza etnica molto precisa, sia in quelle che sono le tecniche di cottura applicate ma anche nell'utilizzo di materie prime come sali integrali, alghe, salse fermentate. Un modo per ridurre il sale che il più delle volte copre i sapori invece di esaltarli” afferma l'executive chef Biscotti.

“Accettare la sfida di gestire un ristorante storico come Da Giovannino Bistrot, mi ha stimolato fin dal primo momento. Da una parte dare slancio e nuova linfa a qualcosa di storico, dall'altra reinterpretare la tradizione rispettandola, potendo contare su uno staff giovane e capace con il quale sono entrato immediatamente in sintonia. Ho trovato in Salvatore Esposito, sous-chef del ristorante Da Giovannino, tanto entusiasmo e una gran voglia di crescere e migliorarsi giorno per giorno”, conclude Angelo Biscotti.