

Dall'orto alla tavola. La cucina a "chilometro zero" di Malcandrino

Una cucina sana, buona e legata al territorio. Sono questi gli elementi su cui si basa la filosofia di Malcandrino, che porta in tavola i prodotti del suo orto, lavorati dalla maestria dello chef Paolo Calabrese. Insieme a Luigi Costantini e a Sabrina Nuzzo, rispettivamente titolare e direttore di sala, iniziamo il viaggio alla scoperta delle tradizioni culinarie e dei piatti a chilometro zero che nascono in questa struttura a due passi da Lecce.

