Stefano Invernizzi sfida la crisi con l'apertura del ristorante Ampolla

Lo chef 29enne guarda avanti: «Ritengo che col tempo, quando ci sarà una ripresa, avrò occasioni di crescita»

VALGREGHENTINO

Stefano Invernizzi (al centro) con Ines Batelli e Rino Barbieri nel nuovissimo ristopub di Villa San Carlo

«Ho sempre sognato di aver un'attività mia, ora ho realizzato quel desiderio». Stefano Invernizzi, 29 anni, originario di Villa Vergano, chef in uno storico locale del rione Pescarenico di Lecco fino allo scorso autunno, ha aperto da poco tempo «Ampolla», caffetteria, birreria, ristorante e pizzeria, dove un tempo c'era l'ex circolo di Villa San Carlo, frazione di Valgreghentino. **Un investimento** importante per un giovane: «In tempi di emergenza sanitaria - racconta Stefano Invernizzi - è difficile pensare ad attività in proprio, ma questa era un'opportunità e ritengo che col tempo, quando ci sarà una ripresa, avrò occasioni di crescita». Il titolare del nuovo esercizio si è rifatto ad una frase di Einstein: «Nel mezzo delle difficoltà nascono le opportunità». Fin da giovane ha avuto interesse per la cucina, quindi ha studiato alla scuola alberghiera di Chiavenna e da lì ha intrapreso un percorso che ora l'ha portato ad aprire un'attività propria. Dopo le superiori è stato assunto in un locale tipico del borgo manzoniano di Lecco e negli ultimi sei anni ne è stato lo chef. **«Ho sempre accarezzato** l'idea di avviare un'attività - prosegue Stefano Invernizzi che con la madre, Ines Batelli, gestisce la nuova attività -, la scelta, tra le diverse opportunità che ho avuto, è caduta su questo locale nel centro storico di Villa San Carlo». Un tempo il locale era il punto di ritrovo della popolazione, dove giovani e meno giovani si incontravano, ora è stato trasformato in un locale al passo con i tempi. «A febbraio - continua il 29enne - ho avviato i contatti con i proprietari e a fine estate ho definito l'accordo e iniziato a preparare il locale che ho chiamato Ampolla anche per il tipo di attività che proporrò nei prossimi anni. Il 18 dicembre scorso c'è stata l'apertura ufficiale».

In queste settimane come è andata? «A Natale - spiega - aveva appena aperto quindi non fa testo, mentre a Capodanno e all'Epifania, ho preparato menù d'asporto e lavorato parecchio con risposte positive: i nostri piatti tra cui una piazza particolare sono stati apprezzati».

«Ora - conclude - speriamo che ci sia qualche apertura in più rispetto al periodo natalizio per accogliere la clientela e per poter lavorare». **Angelo Panzeri**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA CITAZIONE

«Diceva Einstein: nel mezzo delle difficoltà nascono le opportunità»

PRIMI BILANCI

«A Capodanno e all'Epifania ho preparato menu d'asporto e lavorato parecchio»