Il "Ristorante Didaktico" è una realtà

Casargo. I migliori studenti dell'istituto alberghiero potranno vivere un'esperienza lavorativa di altissimo valore Saranno alle dipendenze di chef dello spessore di Fabio Moriconi, Mauro Ferrari e del maître Francesco Borghetti

CASARGO

MARIO VASSENA

Cucina zero waste, trasmissione del sapere ed attenzione alla stagionalità: il "Ristorante Didaktico" di Lecco è pronto ad aprire.

Una grande sfida che attende gli studenti più meritevoli del Cfpa di Casargo che potranno vivere una vera esperienza lavorativa affiancando chef e maître professionisti d'eccezione nella quotidianità lavorativa.

In cucina ci saranno l'executive chef Mauro Ferrari, direttamente dall'Hyatt Regency di Chennai (India) e lo chef Fabio Moriconi, dell'"Osteria del Pomiroeu" di Seregno ed in sala invece il maître Francesco Borghetti, dalla Casupola di Bosisio Parini.

Pesce e prodotti lecchesi

La proposta culinaria sarà incentrata sul pesce di mare unito ai prodotti tipici che il territorio lecchese offre seguendo il criterio della stagionalità.

L'esaltazione delle materie prime che Madre natura offre è il concetto alla base di ogni piatto, insieme all'attenzione verso una cucina zero waste, attenta agli sprechi.

Ci sono pure grandi novità per la location; dopo un'attenta ristrutturazione, gli interni sono stati resi caldi ed accoglienti per far sentire gli ospiti in un elegante salotto di casa: un mix di elementi classici uniti a stampe moderne rendono Didaktico un luogo innovativo che rispecchia la creatività e la freschezza che porteranno i giovani studenti.

Da poco rientrato dal suo periodo all'estero, Ferrari è entusiasta di essere parte di questo progetto: «Didaktico è quello che tutti volevano ma che ancora nessuno aveva il coraggio di fare: dare l'opportunità a giovani studenti motivati di essere al fianco di professionisti nella quotidianità, non come spettatori ma come parte integrante di essa».

Entusiasmo condiviso anche dallo chef Moriconi, che dichiara: «É una bellissima opportunità poter lavorare insieme ai giovani ragazzi già formati dalla scuola di Casargo e contribuire alla loro crescita professionale. I giovani sono il nostro futuro e

Il direttore del Cfpa Cimino: «Sarà in mostra tutto il valore dei ragazzí» bisogna sostenerli e ripartire da loro».

Anche il maître Borghetti, ex studente del Cfpa, esprime il suo entusiasmo: «L'avventura di Didaktico significa molto, da una possibilità di ulteriore crescita a me stesso ed alla mia città. Vorrei trasmettere agli studenti l'amore e la passione per questo mestiere, inserendoli già nel mondo del lavoro affiancati da persone compètenti e preparate per aiutarli nelle loro mansioni».

«Grande soddisfazione»

Il direttore della scuola Marco Cimino commenta: «Con questo progetto vogliamo far conoscere ai clienti l'alta qualità formativa del Cfpa. Siamo felici di poterlo fare sul nostro territorio, avvalendoci di professionisti di alto livello. Non appena la situazione lo consentirà, saremo pronti ad accogliere tutti».

Conclude il presidente Marco Galbiati: «Dedizione, impegno e continuo esercizio: questi sono solo tre degli ingredienti che tutti gli allievi del Cfpa hanno imparato a possedere grazie al loro percorso, di studi e che, grazie all'occasione di Didaktico, ora possono diventare una concreta esperienza di vita lavorativa».

ORIPRODUZIONE RISERVATA



L'ingresso del "Ristorante Didaktico", aprirà quando l'emergenza lo permetterà FOTO MENEGAZZO



La strada che porta all'ingresso dell'ex ristorante "Al Porticciolo 84"



Il direttore del Cfpa Marco Cimino