Marco Galbiati, presidente della scuola: «Era il sogno di mio figlio Riccardo»

Inaugurazione ufficiale per il ristorante Didaktico di Lecco, alla presenza dell'assessore regionale al Lavoro Melania Rizzoli

Didaktico, ristorante speciale

Accanto allo chef ci sono gli allievi del Cfpa di Casargo, che imparano

LECCO (pia) «Se oggi siamo qui è perché c'è la stella di mio figlio. Questo ristorante era il sogno di **Riccardo** e se ora esiste è merito suo». Un nodo alla gola, passeggero ma inevitabile, e poi spazio solo alla gioia. Quella che, insieme al cuore e alla stella, accompagna tutto ciò che **Marco Galbiati** fa nel nome di suo figlio Ricky. Il presidente del Cfpa di Casargo ha perso suo figlio quattro anni fa, quando avevo solo 15 anni. Come tutti i ragazzini aveva dei sogni per il suo futuro, ma quello più grande era di aprire un ristorante. Per questo si era iscritto alla scuola alberghiera e per questo ora suo padre ha deciso di realizzare il suo sogno, attraverso i suoi compagni di scuola. E' nato così Didaktico (in via Valsecchi, nell'ex ristorante Al Porticciolo), un ristorante dove i migliori allievi del centro di formazione professionale possono mettersi alla prova in una vera cucina. Dopo una prima settimana di «tutto esaurito», martedì a pranzo le nuove sale sono state inaugurate ufficialmente, alla presenza dell'assessore regionale al Lavoro **Melania Rizzoli**, del presidente della Provincia **Claudio Usuelli**, del sindaco di Lecco **Mauro Gattinoni** e di quello di Casargo **Antonio Pasquini**. Hanno potuto gustare l'ottimo menù proposto dai giovani cuochi anche il presidente e il direttore di Confcommercio, **Antonio Peccati** e **Alberto Riva**, e la responsabile della comunicazione di Confindustria Lecco e Sondrio **Francesca Zucchi**. Una degustazione con salmone marinato, mazzancolle e polipo di antipasto, risotto al burro d'ostrica, piselli e limone come primo, e per chiudere creme brulèe alla vaniglia con insalatina di fragole. Tutto prelibato. Una proposta culinaria curata dello chef **Fabio Moriconi** che, insieme al restaurant manager **Mauro Ferrari** e al maître di sala **Francesco Borghetti**, coordina gli studenti del Cfpa Casargo in cucina e in sala.

«Sono particolarmente orgogliosa del risultato raggiunto dal Cfpa Casargo – ha dichiarato l'assessore regionale Rizzoli - L'apertura del nuovo ristorante didattico dimostra la vivacità del sistema formativo regionale e conferma la bontà dei nostri investimenti. Didaktico è un esempio luminoso di questa sinergia virtuosa e consentirà a tutti i clienti che lo frequenteranno di toccare con mano la bontà dei nostri percorsi. Ancora una volta Casargo si dimostra centro d'eccellenza».

Orgoglioso anche il presidente della Provincia di Lecco Usuelli: «Abbiamo seguito sin dall'inizio questo innovativo progetto, così come tutte le scelte prese e portate avanti da Apaf con questo Cda. L'iniziativa conferma ancora una volta la bontà della proposta didattica e formativa del Cfpa di Casargo e offre agli alunni più meritevoli l'enorme opportunità di vivere una vera e propria esperienza lavorativa al fianco di chef e maître professionisti. In questo particolare periodo di progressiva riapertura delle attività, la presenza di un ristorante di alto livello non può che impreziosire e arricchire l'offerta sul territorio lecchese. Un ringraziamento particolare al Cda e al direttore di Apaf, alla famiglia Ferrari e a tutti i soggetti istituzionali del territorio che hanno reso possibile, con il loro prezioso contributo, il realizzarsi di questo bellissimo progetto».

«Siamo soddisfatti dal feedback ottenuto in questa prima settimana di apertura - ha aggiunto **Marco Cimino**, direttore del Centro - I clienti apprezzano il valore aggiunto che gli alunni danno a questa realtà di altissimo livello. Dare la possibilità a questi ragazzi di cimentarsi in un contesto lavorativo vero e proprio è da sempre prerogativa della nostra scuola».

Orgogliosi di questa bellissima realtà anche i due sindaci che accolgono il ristorante e la scuola. Antonio Pasquini, primo cittadino di Casargo, e Mauro Gattinoni, collega di Lecco, hanno sottolineato la bontà dell'iniziativa: «Prendendo spunto dal nome che aveva prima il ristorante, possiamo sperare che questo sia il porto dal quale questi ragazzi salperanno per un futuro ricco di soddisfazioni».

Isabella Preda