GIORNALE DI LECCO
LUNEDÌ 28 GIUGNO 2021

ANNIVERSARIO Un luogo divenuto un vero e proprio faro di speranza, dopo un passato complesso

Fiore Cucina in Libertà celebra i suoi primi 4 anni

LECCO (rd1) Sconfitta, rinascita e vittoria.

Così si può sintetizzare il percorso del Ristorante Pizzeria Fiore Cucina in Libertà, situato in via Belfiore 1 alle porte della città, e a vincere, oltre alla deliziosa cucina, sono anche le persone che ci lavorano. La storia di questo ristorante nasce da una vera e propria disfatta, visto che lo stabile in cui oggi è situato il ristorante, era la Pizzeria "Wall Street" del boss della 'ndrangheta **Franco Coco Trovato**, covo della mafia lecchese. Quando nel 1992 il boss venne arrestato, il posto cadde in disuso e solo 20 anni dopo rividette la luce. Passato nelle mani del comune, nel 2016, in seguito alla vittoria di un bando, venne preso in gestione dalla Cooperativa Sociale La Fabbrica di Olinda di Milano, da Arci Lecco e Auser Lecco, da qui la rinascita. L'obiettivo di **Thomas Emmenegger**, presidente di La Fabbrica Olinda e **Raffaele Mattei** collega, entrambi psichiatri svizzeri, fu quello di ridare valori nuovi a questo luogo, tra cui l'inclusione e la leggerezza, caratteristiche perse da tempo. Così, come un fiore che sboccia, gli architetti **Claudio Lopasso** e **Carlo Carbone**, danno vita ad un ristorante moderno, luminoso e ideale per una chicchera tra amici, grazie all'installazione di pannelli fonoassorbenti che creano un acustica perfetta e un meraviglioso bersò per le consumazioni esterne. Un ristorante molto semplice e significativo, che si denota dalla grande parete fatta di libri, donati dai lecchesi il giorno dell'inaugurazione, subito all'entrata. La cooperativa, inoltre, ha dato la possibilità a numerosi ragazzi di crearsi una vera e propria carriera, perché con il progetto "I sapori e i saperi della legalità e dell'inclusione sociale" molti giovani con passati più o meno difficili hanno riscoperto una nuova vita, un nuovo lavoro e una nuova passione, tutti guidati da un grande chef, **Giorgio Antoniella**. E così oggi, arriva la vittoria, perché dopo 4 anni dall'apertura nel 2017, tutta la squadra di Fiore Cucina in Libertà, è pronta ad aprire le porte del suo ristorante non più solo la sera, ma tutti i giorni, dal martedì alla domenica, sia a pranzo che a cena, e il lunedì solo a pranzo. Medaglia al merito per la cucina, perché da Fiore potrete assaggiare solo cibi di alta qualità, con piatti sempre differenti in menù, che variano con le stagionalità dei prodotti. La carta è formata da 16 piatti e 9 tra pizze e focacce, con la possibilità della scelta vegana per ogni piatto, nessuno escluso. Luogo ideale per tutti, dalle famiglie, ai giovani, agli adulti, con le pizze servite già a fette per accontentare ogni palato e senza lasciare nessuno a bocca asciutta. Giorgio lo chef, **Francesca Perra**, responsabile di sala, **Jacopo Ben Hammar**, caposala, **Ngane Ndiaye, Gisella Castro** e **Alma Murri** in sala, **Haris Saeed, Benito Sulmonte, Riccardo Florio** e **Fatumata Sagna** in cucina, vi aspettano per fare un vero e proprio viaggio nel mondo dei sapori della nostra terra, con vini locali e piatti gustosi e con prezzi accessibili a tutti.

La splendida famiglia di Fiore Cucina in Libertà

Fiore Cucina in Libertà è il classico esempio di come un luogo che inneggiava alla criminalità organizzata e al degrado sociale, possa diventare un vero e proprio faro di speranza, con un futuro molto promettente.

Protagonista dell'appuntamento organizzato dal nostro gruppo editoriale Netweek e Picco Lecco, il notissimo Franco Bertoli