Inaugurato il nuovo ristorante del Cfpa Casargo

"L'impegno e la passione dei ragazzi è la più grande soddisfazione"

LECCO – Un luogo intimo, molto accogliente dove i **migliori studenti** del **Cfpa Casargo** possono mettersi alla prova, crescere, confrontarsi e, perché no, scontrarsi con un mondo del lavoro che oggi più che mai richiede impegno e passione. Tutto quello sotto l'ala di professionisti competenti e dall'indiscusso valore: lo chef **Mauro Ferrari**, restaurant manager; chef **Fabio Moriconi** e **Francesco Borghetti**, maitre di sala ed ex alunno del Cfpa.



Il presidente del Cfpa Marco Galbiati e l'assessore regionale Melania Rizzoli

Si respira un'aria frizzante a **Didaktico**, il nuovo ristorante del Cfpa Casargo che da pochi giorni ha aperto i battenti in quelli che per anni sono stati i locali dello storico <u>ristorante</u> <u>stellato Al Porticciolo 84</u>, nel rione di **San Giovanni** a **Lecco**. E' una gioia venire accolti da volti giovani, facce pulite, occhi pieni di energia che guardano fissi a un sogno, diventare

professionisti della ristorazione. Lo stesso sogno che inseguiva **Riccardo Galbiati**, chef Ricky, studente della scuola alberghiera **scomparso tragicamente a soli 15 anni**.



Oggi il papà **Marco Galbiati** è presidente del **Cfpa Casargo**, grazie alla scuola tiene acceso quel sogno, una fiammella che passa da uno studente all'altro e diventa un fuoco: "Se oggi siamo qui è grazie alla stella di mio figlio, è lui che mi ha dato la forza. Vedere l'impegno e la passione che questi ragazzi mettono in quello che fanno è la più grande soddisfazione che possiamo avere. E' una sfida in un momento storico di rilancio e novità: siamo convinti che la sinergia tra il team di professionisti e gli allievi del Cfpa porterà grandi risultati".



Il sindaco Antonio Pasquini, il sindaco Mauro Gattinoni, l'assessore regionale Melania Rizzoli, il presidente della Provincia Claudio Usuelli e il presidente del Cfpa Marco Galbiati

Al taglio del nastro ufficiale, questa mattina, c'erano tutti. Presente anche l'Assessore regionale alla Formazione e al lavoro **Melania Rizzoli**: "Sono particolarmente orgogliosa del risultato raggiunto dal Cfpa Casargo – ha detto -. Ammiro lo sguardo di Marco Galbiati sempre rivolto al futuro, che con Didaktico offre un'opportunità a tutti i ragazzi della scuola. Aprire un ristorante in un momento così difficile è un importante segnale di ripresa e speriamo possa dar lavoro a tanti giovani che potranno imparare nella pratica".



Mauro Ferrari, chef e restaurant manager

"Dare la possibilità ai ragazzi del Cfpa di cimentarsi ad alto livello è un importante sprone per chi vuole raggiungere questo traguardo – ha detto il presidente della Provincia di Lecco **Claudio Usuelli** -. Grazie a questo lavoro i nostri ragazzi possono nutrire il corpo e la mente delle persone".



Marco Cimino, direttore della scuola, è entrato nel merito del progetto: "Abbiamo aperto da una settimana è ogni giorno c'è stato il tutto esaurito. L'idea di Didaktico è nata durante la pandemia perché il vero rilancio parte proprio dai momenti più difficili, perciò abbiamo preso il progetto di petto. Vogliamo che questa esperienza sia formativa e faticosa: i ragazzi devono confrontarsi col mondo del lavoro, con i clienti reali, lavorare la sera, durante le feste, magari quando gli amici si stanno divertendo, solo così possono capire se questa è la loro strada. I ragazzi devono capire che come ci si presenta nel mondo del lavoro fa la differenza, sono tutti aspetti che portiamo in questo ristorante grazie a professionisti affermati. Cercheremo di riportare la Stella Michelin in questo luogo dove c'è sempre stata grazie a chef Fabrizio Ferrari".



Il progetto ha ricevuto il plauso del sindaco di Casargo **Antonio Pasquini** e di Lecco **Mauro Gattinoni** presenti all'inaugurazione. "Casargo si candida a essere la miglior scuola di formazione a livello regionale e rappresenta un volano per il turismo dell'intera provincia – ha detto Pasquini -. Un grazie a chi ha creduto in questo progetto di alta formazione e vicino al mondo del lavoro". Il sindaco Gattinoni ha ricordato l'importanza del luogo, emblema della ristorazione e simbolo della città: "Questa è la dimostrazione che le cose si possono fare bene se c'è progettualità. Avete posto l'asticella molto in alto e, rifacendomi al nome del vecchio locale, spero che tanti giovani lascino gli ormeggi e vadano in mare aperto partendo proprio da questo porticciolo".



Il locale è stato personalizzato per renderlo piacevole e accogliente, l'offerta culinaria si basa sul pesce e il menù è arricchito da prodotti locali. Cura dei dettagli e materie prime di qualità sono il biglietto da visita. L'inaugurazione si è conclusa con un menù degustazione, impossibile descrivere a parole l'esperienza culinaria, molto meglio provare di persona! Ristorazione e istruzione, un contesto lavorativo di altissimo livello, ma dietro c'è ben altro... A Didaktico brilla una stella fatta di sogni, passioni e tanti sacrifici.

