SUCCESSO Grandissimo e inatteso riconoscimento per il ristorante del CFPA di Casargo

La Guida Michelin incorona il Didaktico

LECCO (gcf) Il ristorante Didaktico di Lecco conquista la Guida Michelin 2023. Il piccolo libro rosso rappresenta uno dei maggiori riferimenti mondiali per la valutazione della qualità dei ristoranti ed essere entrato nella sezione dei locali segnalati rappresenta – per il Didaktico – un clamoroso e inatteso successo, ma anche il primo passo per ottenere la stella. Un riconoscimento che viene assegnato ai ristoranti che utilizzano ingredienti di prima qualità, dove i piatti – dai sapori distinti – sono preparati secondo uno standard costantemente elevato. Un riconoscimento che emoziona anche chef abituati alla ribalta come Antonino Cavacciuolo che, lo scorso novembre, dopo aver ricevuto la terza stella con il suo ristorante Villa Crespi sul Lago d'Orta, ha detto: "Non trovo le parole giuste per descrivere la gioia, la commozione. Il cuore mi scoppia di emozione, perché dietro questo risultato meraviglioso c'è il lavoro di una famiglia che da oltre vent'anni non si è mai fermata. Dal primo giorno abbiamo costruito, passo dopo passo, la nostra grandissima famiglia allargata. Insieme condividiamo ogni cosa. Ci sono stati momenti difficili in questi anni, dietro ogni successo c'è sempre molta fatica e ci siamo sempre stretti forti tutti insieme, per trovare una nuova strada e nuovi stimoli. E li ringrazio tutti, per i sacrifici fatti. E non sono stati pochi. Questo risultato meraviglioso è nostro, un sogno grandissimo che prende vita. Sono grato e felice. Una felicità difficile da spiegare a parole".

Questo stato d'animo è sicuramente simile a chi ha follemente creduto in questa scommessa del Didaktico e ai ragazzi del Centro di formazione professionale alberghiero di Casargo. Una scommessa nata solo tre anni fa da Marco Galbiati, fino a pochi mesi fa presidente del CFPA. "Il nostro è l'unico ristorante didattico in Italia che finisce sulla guida Michelin! Questo è un grande risultato, una grandissima soddisfazione e il merito di questo successo va a tutti i ragazzi che si sono alternati in sala e in cucina in questi due anni sotto la guida attenta degli chef's Mauro e Lorenzo Ferrari. Poi il merito ovviamente va anche a tutta la scuola e alla Provincia che hanno portato avanti con lungimiranza e passione questo ambizioso progetto".

Marco Galbiati, ex presidente del Centro di formazione professionale alberghiera di Casargo e promotore del Didaktico

La scommessa Didaktico risale alla fine del 2020 quando lo chef stellato Fabrizio Ferrari, titolare del ristorante Porticciolo, decide di lasciare il locale per continuare per concentrarsi sull'attività di formazione all'università Woosong in Corea del Sud. Marco Galbiati e il direttore Marco Cimino non si lasciano sfuggire l'opportunità di subentrare. Il ristorante apre nel maggio 2021. "Il sogno di Riki quando frequentava il CFPA era quello di aprire un ristorante – spiega Galbiati – Con questa esperienza ho voluto dare forma al desiderio di mio figlio e contemporaneamente offrire ai ragazzi una palestra formativa di assoluta qualità. La scuola è stata capace di creare un progetto bellissimo, di offrire una grande opportunità ai ragazzi per fare pratica, di far fare un'esperienza formativa e a tutto campo in grado di inserirli meglio nel mondo del lavoro. Non a caso i nostri ragazzi sono cercati dai migliori ristoranti italiani e stranieri perché il Centro di formazione professionale di Casargo offre una formazione teorica e pratica di assoluto livello".

Certo non sono state tutte rose e fiori in questi primi due anni...

"Ricordo lo scetticismo di iniziale, le inutili polemiche sollevate da qualche operatore del territorio e persino di qualche consigliere provinciale, il timore della concorrenza per un ristorante si soli 25 posti, le dicerie che al Didaktico non si mangiava bene – ammette l'imprenditore lecchese - Questa promozione ottenuto dalla Guida Michelin ci ripaga di tutto. E sono convinto che il CFPA di Casargo valorizzerà ulteriormente questa esperienza unica e che tante altre scuole guardano con ammirazione"

GIORNALE DI LECCO
LUNEDÌ 20 FEBBRAIO 2023