CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

31 luglio 2023

GIORNALE DI LECCO
LUNEDÌ 31 LUGLIO 2023

L'operazione sarebbe già in una fase avanzata e l'obiettivo è quello di riaprire il locale entro al fine dell'anno

Un gruppo di imprenditori è ormai pronto a rilanciare il ristorante «Il Porticciolo»

Nella foto, Lorenzo Ferrari (a sinistra) e Marco Galbiati (a destra). Sono i protagonisti della rinascita del «Porticciolo»

LECCO (gcf) Un gruppo di imprenditori, coordinati da un noto commercialista lecchese, è interessato a rilevare Il Porticciolo.

La cordata è ancora in fase di costituzione, ma ha già raccolto le prime, importanti adesioni con l'obiettivo di aprire il ristorante entro al fine dell'anno. La notizia da qualche giorno circola con insistenza in città e in particolare, negli ambienti del commercio. Sui nomi si registra il massimo riserbo, ma stando ad alcune indiscrezioni, non confermate ufficialmente, della partita dovrebbero far parte anche **Marco Galbiati**, noto imprenditore di Sirone, ex presidente del Cfpa di Casargo, e il giovane e talentuoso chef **Lorenzo Ferrari**, che lì avevano creato la bellissima esperienza del Didaktico, coinvolgendo i ragazzi della scuola professionale, permettendo loro di fare un'esperienza vera e di entrare poi dalla porta principale nel mondo del lavoro con una preparazione decisamente eccellente.

Il gruppo starebbe definendo proprio in questi giorni l'accordo per acquistare o affittare l'immobile con la famiglia di **Bruno** e **Fabrizio Ferrari** (nessuna parentela con lo chef Lorenzo) proprietaria dei locali situati nel rione di San Giovanni, poco distante dal lago e a ridosso del Resegone e della Grigna.

A breve dunque inizieranno i lavori di arredo, di miglioria della cucina e della formazione della brigata per recuperare una storia di successo e una tradizione di grande qualità come quella avviata ormai quarant'anni fa dalla famiglia Ferrari . Insomma, tutto lascia presupporre che a San Giovanni si voglia aprire un'attività di grande eccellenza che possa incontrare il favore dei lecchesi ma anche dei turisti che stanno sempre più prendendo d'assalto la città manzoniana.

Il Porticcolo, fondato nel 1984, vanta una tradizione e una storia di grande successo, è stato uno dei primi ristoranti lecchesi - insieme al longevo Pierino di Viganò - ad ottenere la stella Michelin conquistata per la prima volta nel lontano 2004 e mantenuta quasi ininterrottamente fino al 2019. La qualità della ristorazione avviata da Bruno Ferrari e poi proseguita con successo dal figlio Fabrizio è stata certificata anche dall'adesione ai Jeune Restaurateurs d'Europe. La proposta di ristorazione de Il Porticciolo è sempre stata improntata alla grande qualità, basata su menu a base di pesce, che ancora oggi tanti lecchesi ricordano con un pizzico di motivata nostalgia.

In un momento in cui Lecco - e tutto il suo territorio - sta vivendo un autentico boom del turismo, grazie soprattutto alla crescita delle presenze straniere sempre più alla ricerca di strutture ricettive di qualità, la riapertura di un locale così blasonato e indimenticato come Il Porticciolo non può che fare bene a tutti. Il nuovo locale infatti può solo arricchire un'offerta di ristorazione in decisa crescita, a livello di qualità, ma ancora insufficiente per rispondere a una domanda in forte aumento.

Insomma il Porticciolo dopo quarant'anni ha voglia di tornare protagonista rispettando la storia del locale, ma con una punta di modernità assicurando una cucina di eccellenza.