Rassegna stampa
23-24-25 settembre 2023

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

25 settembre 2023

C'è grande attesa per il nuovo ristorante, la cucina è stata affidata allo chef Lorenzo Ferrari

Il Porticciolo diventa società benefit e debutta a ottobre

Marco Galbiati, presidente di Welcome srl società benefit, e Lorenzo Ferrari, chef de Il Porticciolo

LECCO (gcf) - Il Porticciolo, il nuovo locale che ai primi di ottobre aprirà nel rione di San Giovanni, non sarà solo un ristorante gourmet, dove lo chef **Lorenzo Ferrari** è pronto a raccogliere la storia di successo e una tradizione di grande qualità come quella avviata dalla famiglia Ferrari (non c'è alcun legame di parentela). Una storia di grande ristorazione avviata da **Bruno Ferrari** e poi portata avanti dal figlio **Fabrizio** certificata dalla stella Michelin e dall'adesione ai Jeune Restaurateurs d'Europe. Il nuovo Porticciolo e lo chef Lorenzo Ferrari faranno tesoro di questa straordinaria esperienza, basandosi su una cucina contemporanea e moderna, fatta di gusto e di ricerca, di riscoperta delle tradizioni adattandole ai giorni d'oggi, selezionando materie prime di grande qualità.

Una sfida imprenditoriale fortemente voluta da Welcome srl SB, una nuova società benefit della quale fanno parte numerosi imprenditori del territorio guidati da **Marco Galbiati**, noto imprenditore di Sirone.

Un ristorante votato all'eccellenza nato sotto forma di società benefit allo scopo di operare «in modo responsabile, sostenibile e trasparente nei confronti della comunità, del territorio, dell'ambiente, dei propri lavoratori e in generale di tutti i soggetti che siano portatori di interessi».

Una filosofia che oggi nel mondo della ristorazione è ancora più unica che rara. Non si tratta di una dichiarazione d'intenti ma di una precisa filosofia operativa. «Il concetto di ristorazione sostenibile prevede azioni con un approccio gestionale finalizzato da un lato a ridurre gli impatti negativi sull'ambiente e dall'altro a incrementare i vantaggi di natura socio economica garantendo una trasparenza del menu, dei prodotti utilizzati e delle preparazioni degli alimenti, rispettando il ritmo delle stagioni». Obiettivi che verranno raggiunti con la «promozione del Made in Italy attraverso la selezione di materie prime di qualità, di fornitori italiani, con attenzione all'utilizzo di colture biologiche e non intensive e il benessere degli animali». Gli imprenditori di "Welcome srl società benefit", poi, intendono «promuovere l'inserimento socio occupazionale di studenti e di giovani lavoratori attraverso lo sviluppo di un'accademia formativa sperimentale con corsi di formazione, tirocini e progetti di rete con scuole e enti di formazione, ma anche contribuire a percorso di formazione per nuove figure professionali in collegamento con scuole, università e imprese specializzate del settore». Ma non è tutto. Gli imprenditori di Welcome vogliono pure «promuovere il talento individuale delle persone, implementando programmi dedicati alla diversità e all'inclusione con particolare focus sul talento delle persone con disabilità o che hanno perso il lavoro o svantaggiate».

Si tratta insomma di un progetto innovativo che nasce con l'intento di sviluppare una nuova attività imprenditoriale con lo scopo di perseguire obiettivi di sostenibilità sociale ed ambientale sul territorio. Ed è proprio la finalità benefit di questa iniziativa - che ha già raccolto l'interesse e la disponibilità di tanti imprenditori del territorio - il motivo in più per andare a scoprire il nuovo Porticciolo non appena aprirà i battenti, in modo da toccare con mano la proposta di cucina di eccellenza ed essere partecipi così dell'iniziativa.