18 | LECCO

GIORNALE DI LECCO
LUNEDÌ 16 OTTOBRE 2023

Venerdì 20 ottobre si terrà l'inaugurazione ufficiale del locale

Il nuovo ristorante Porticciolo riapre i battenti con tante novità

LECCO (gcf) Il nuovo ristorante Porticciolo apre venerdì 20 ottobre. Protagonisti di questa nuova e straordinaria avventura culinaria sono **Marco Galbiati**, che guida un gruppo di imprenditori lecchesi e brianzoli, e il giovane e talentuoso chef **Lorenzo Ferrari**. Il nuovo locale si inserisce nel solco della storia di successo di quarant'anni del Porticciolo 84 aperto dalla famiglia Ferrari - certificata dalla conquista della stella Michelin e dall'appartenenza ai Jeunes Restaurateurs d'Europa - che ora rinasce e torna protagonista con una veste nuova, moderna e sostenibile, ma sempre improntata alla qualità e all'eccellenza, oltre che all'accoglienza e alla formazione dei giovani talenti.

In una città e in un territorio che si sta trasformando e si mostra sempre più sensibile al turismo, il ristorante Porticciolo va ad arricchire e qualificare l'offerta gastronomica. Ma su cosa punterà il locale di San Giovanni ce lo spiega direttamente lo chef Lorenzo Ferrari: «La nostra sarà una cucina contemporanea e moderna, fatta di gusto, di ricerca, di riscoperta delle tradizioni adattandole ai giorni d'oggi, selezionando materie prime di grande qualità. Una cura del dettaglio perché la differenza tra qualcosa di buono e qualcosa di grande sta proprio nella cura dei dettagli. Una cucina attenta a insegnare ai giovani il tema della sostenibilità».

L'imprenditore Marco Galbiati con lo chef Lorenzo Ferrari

Marco Galbiati, presidente di Welcome, la società proprietaria del Porticciolo, spiega i motivi di questa nuova avvenuta: «Siamo un gruppo di imprenditori desideroso di creare un'attività in grado di valorizzare il territorio. Ci siamo affidati a un giovane e talentuoso chef come Lorenzo Ferrari animato da passione e voglia di sperimentare per proporre una cucina leggera e gustosa con una brigata coesa, giovane, motivata e vogliosa di conquistare l'ospite. Una squadra aperta ai giovani della ristorazione che vogliono entrare nel mondo del lavoro che sposa la filosofia dell'alta qualità aperta alla collaborazione con le scuole di formazione professionale del territorio, come ImPresa di Carate Brianza».

«Welcome - aggiunge - è pure una Società Benefit che si pone come obiettivi quello dell'inserimento di studenti e giovani lavoratori attraverso lo sviluppo di un'accademia formativa improntata all'eccellenza, promuovere il benessere dei propri lavoratori, l'equa retribuzione e un positivo equilibrio tra attività lavorativa e vita privata. La proposta della ristorazione sarà improntata alla sostenibilità, garantendo trasparenza del menu, dei prodotti utilizzati e della preparazione degli alimenti, rispettando il ritmo delle stagioni».

Insomma una proposta nuova, interessante e stimolante che merita di essere scoperta.