Marco Galbiati e un gruppo di amici imprenditori hanno dato vita a un progetto sociale unico

“Formare i giovani e aiutarli a inserirsi nel mondo del lavoro facendo ristorazione di alto livello. Obiettivo la stella Michelin”

LECCO – E’ possibile trovare in un “semplice” piatto **solidarietà**, **competenze** e **opportunità**? Al **ristorante Porticciolo** di **San Giovanni** a **Lecco** tutto questo è già realtà. E quel **cuore vicino a una stella**, quasi nascosti nel nuovo logo del locale, sono una dichiarazione d’intenti perché la strada è tracciata, bisogna solo aspettare e vedere dove arriverà il progetto ma la sensazione è che le soddisfazioni saranno tante.

Le basi sono solide perché dietro ci sono mente e cuore dell’imprenditore **Marco Galbiati**, papà di **Ricky**, studente della scuola alberghiera di Casargo che coltivava il sogno di diventare un grande chef. Tutto è però crollato di schianto il 30 dicembre 2016 quando il 15enne è stato colto da un malore e il suo cuore si è fermato per sempre. Papà Marco, nel momento più buio, ha trovato la forza di reagire raccogliendone l’eredità per realizzare lui stesso i sogni di Ricky.

La forza di Marco Galbiati negli anni ha innescato un volano di **entusiasmo** e **positività** che si sono concretizzati in opportunità per quei ragazzi che, come Ricky, inseguono con passione e dedizione degli obiettivi. Il primo passo è stato fondare un’associazione in ricordo del figlio (**“Il tuo cuore, la mia stella”**, simboli che oggi accompagnano la “P” di Porticciolo) per promuove iniziative nel campo dello sport e della cucina in un’ottica di attenzione e di aiuto al prossimo.

Una strada non semplice che ha richiesto coraggio, ma in questi anni Marco Galbiati è riuscito a circondarsi di amici che hanno condiviso il suo cammino e capito la sua capacità di trasformare una tragedia in un’esperienza positiva da condividere con più persone possibili. Così, grazie al sostegno di una ventina di imprenditori, nello storico locale stellato di Lecco è ri-nato il **Porticciolo** sulle ceneri di **Didaktico**.

“Credo che Didaktico sia stato un progetto importantissimo per i ragazzi, per questo ho pensato di ricominciare da solo – racconta Galbiati -. Però ho pensato a ciò che mi aveva insegnato Riccardo con il suo gesto di donare gli organi, perciò ho capito che il progetto andava condiviso con altre persone. L’adesione è stata velocissima, un fiume in piena, in poco tempo si è creato un gruppo di una ventina di persone che è confluito nella creazione di una società ad hoc per gestire il ristorante. Il passaparola però sta continuando e piano

piano si aggiungono soci, il primo step è quello di arrivare a 25 soci, poi chissà… sarebbe bello creare un club dei 100”.

Marco Galbiati non tradisce la concretezza tipica di un imprenditore su cui, però, fonda una sconfinata (e contagiosa) voglia di sognare: “Le idee sono tantissime, in primis fare in modo che questo locale diventi nostro e poi, perché no, aprirne altri in Italia e all’estero, proprio come voleva fare Ricky. Lo scopo con cui è stato aperto il Porticciolo, però, è uno solo: **aiutare i giovani**, soprattutto quelle che devono già affrontare delle difficoltà”.

Se le idee sono tante, la direzione è una sola e ben chiara: “Il compito del nostro ristorante è **formare veramente i giovani e aiutarli a inserirsi nel mondo del lavoro**. E’ chiaro che un’azienda non può stare in piedi se non guadagna, ma i soldi in questo caso non sono il fine ma il mezzo per creare qualcosa di socialmente utile. E questo cambia le dinamiche imprenditoriali. A crederci e ad entrare subito in società è stato il nostro chef **Lorenzo Ferrari** affiancato dal fratello. Il primo obiettivo è non avere ragazzi a spot ma accompagnarli per almeno tre anni, trattandosi di tirocini in un anno riusciamo a lavorare con 15/20 ragazzi. La prima scuola che ci ha dato fiducia è **In-Presa** di **Carate Brianza** che, dopo le prime esperienze, spinge per darci sempre più ragazzi. La filosofia del nostro ristorante, a partire da chef Lorenzo Ferrari, è fare formazione vera e tenere ragazzi in cucina a pelar patate”.

Il Porticciolo ha un’anima forte, lo si percepisce appena varcata la soglia e lo si legge negli occhi di ragazzi che hanno tutti una storia da raccontare: “Attorno al progetto si stanno costruendo relazioni che portano idee, è un circolo virtuoso che ci spinge a guardare sempre più in là, sia sotto il profilo imprenditoriale che sociale. E così, per fare un esempio, da un lato è nata in modo naturale la voglia di collaborare attraverso le associazioni con ragazzi disabili (abbiamo conosciuto Marco è ciò che ci ha dato è impagabile, ndr), dall’altro guardiamo a progetti sempre nuovi che possono farci crescere, di recente abbiamo investito in una start-up per l’invecchiamento dei vini sul fondo del mare”.

Marco Galbiati e chef Lorenzo Ferrari

Dietro al risvolto sociale del Porticciolo si sono piani imprenditoriali ben definiti: “Lavoriamo per mantenere un livello della cucina molto elevato perché vogliamo rientrare velocemente nella **Guida Michelin** e riuscire a prendere la **stella**, un obiettivo ambizioso e impegnativo che non abbiamo paura di dichiarare. E credo sia proprio questa chiarezza l’aspetto che ha convinto gli altri imprenditori a sposare il progetto”.

Il **“progetto Porticciolo”** mette al centro la formazione dei ragazzi: “Le persone che noi abbiamo assunto, oltre a lavorare, devono dedicare tempo alla formazione dei giovani. Abbiamo la fortuna di avere due appartamenti sopra il ristorante dove i ragazzi possono stare e questo consente di fare svariate attività: l’altro giorno il nostro chef ha portato i ragazzi a fare la spesa, così hanno l’opportunità di assaggiare i prodotti e capirli, tutto questo significa fare formazione. Noi non cerchiamo ragazzi già bravi, perché è la nostra

missione farli diventare bravi. Sappiamo bene che è impegnativo perché, alla fine, quello che conta è ciò che metti nel piatto".

Il Porticciolo è lo specchio del volto di Marco Galbiati, è passione, emotività, impegno: "Sono sicuro che i risultati arriveranno. La nostra soddisfazione quotidiana è riuscire a stimolare questi ragazzi a credere nei loro sogni. Spesso vengono dipinti come persone svogliate che passano tutto il giorno sullo smartphone ma non è vero, specialmente se noi adulti siamo in grado di offrire opportunità e trasmettere passione. E questo è un discorso educativo a 360 gradi, l'educazione al bello di far fatica".

Quale sia il motore di un'escalation di partecipazione inattesa potrebbe sembrare banale da dire, ma di certo non scontato: "Gli amici che entrano nel progetto lo devono fare con lo stimolo di aiutare e fare del bene. Da quando ho perso Ricky e mi sono impegnato in una serie di progetti, ho subito scoperto che si riceve molto più di quello che si dà. Seguire la crescita dei ragazzi che passano dal Porticciolo non è solo una soddisfazione, ma ogni esperienza con cui vieni a contatto, ogni ragazzo con cui entri in relazione ti offrono una prospettiva nuova di vita. E questo è un dono gratuito".

Il Porticciolo è già aperto al pubblico da alcune settimane (**qui il sito web per tutte informazioni**) con una particolare attenzione alle materie prime e alla sostenibilità: "Abbiamo l'idea di un delivery diverso e sostenibile, quella dello chef a domicilio con i ragazzi… Il primo passo per costruire un modello con una filosofia unica, però, è consolidare il ristorante, ma sono sicuro che riusciremo a raggiungere tutti gli obiettivi perché era il sogno di Riccardo che in questi anni mi è sempre stato accanto".

Alla guida della cucina **chef Lorenzo Ferrari**, originario di **Seregno** ma lecchese di adozione. Ex studente della scuola alberghiera di Casargo, tra le varie esperienze è stato al fianco di **chef Giancarlo Morelli** (una stella Michelin). "Far crescere i ragazzi, formarli e inserirli nel mondo del lavoro con la posizione che meritano, questo è ciò che vogliamo fare – ha detto -. Non è solo lavoro, ma è insegnare e trasmettere ai ragazzi la passione che metto ogni giorno in ogni piatto".

A Lecco c'è una bella novità: brilla la stella e batte il cuore del Porticciolo!