Rassegna stampa
25-26-27 novembre 2023

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

27 novembre 2023

GIORNALE DI LECCO
LUNEDÌ 27 NOVEMBRE 2023

La cura del prodotto e delle materie prime si potrebbe arricchire presto grazie all'investimento in una società ch

L'affinamento in bottiglie poste sul fondo del mare: così nasce un vino speciale

LECCO (brc) Un vino che possa rappresentare l'essenza stessa del «Porticciolo». Un prodotto speciale, da abbinare a piatti speciali. È, chiaramente, non può essere un vino qualunque. Deve essere in primo luogo del territorio, perché questo è uno dei plus del ristorante. E, se avrà le caratteristiche adatte, dovrà avere un invecchiamento del tutto particolare.

E' l'ultima - almeno per ora - delle

idee che escono da quel laboratorio che è il «Porticcolo»: un vino prodotto nel Lecchese e affinato sul fondo del mare.

«Abbiamo visto che esiste una società che si chiama Jamin che ha cominciato a utilizzare un metodo esclusivo per l'affinamento - spiega **Marco Galbiati** - E ci sembrava un bel progetto sul quale investire. Jamin ha tre cantine sott'acqua a Portofino e altre quattro saranno

Prima società benefit nella ristorazione, rappresenta un progetto innovativo sul fronte di f

Il «Porticciolo» rinato è una s

Galbiati, presidente di Welcome: «Diamo ai ragazzi gli strumenti per sviluppare la loro passione»

LECCO (brc) Un ristorante che offre agli ospiti qualcosa che in città non è poi così facile trovare. E basterebbe questo per fare del «Porticciolo» una notizia. Ma dentro al locale di San Giovanni c'è di più, tanto di più.

O meglio, quello che chi si siede a tavola si trova davanti è un vero e proprio progetto. Una sorta di «master» non soltanto per formare giovani e giovanissimi professionisti del settore sotto tutti i punti di vista: dalla cucina alla sala - e questo è in fondo quasi scontato - ma anche dalla scelta delle materie prime con cui preparare i piatti fino alla gestione di un locale che deve essere sostenibile sotto tutti i profili: quello ambientale, quello sociale, quello inclusivo, quello economico-finanziario...

Perché, come sottolinea **Marco Galbiati** (presidente della società benefit Welcome che ha dato vita a questa avventura e che entro fine anno avrà come soci 25 imprenditori che si definiscono «visionari»), lo scopo principale è «aiutare i ragazzi a sviluppare la loro passione».

Ragazzi che, prosegue, «nel rapporto con gli chef imparano a studiare i prodotti, a presentare i piatti agli ospiti, si formano sotto tutti i punti di vista: una formazione top che li prepara ad affrontare il mondo del lavoro».

Un modo di trasmettere il «saper fare» che, secondo Galbiati non è semplice formazione di alto livello.

«Una delle qualità richieste a chi lavora in sala è quella di raccontare i piatti

Sopra, un momento della chiacchierata con Marco Galbiati. A destra, nella foto grande, lo staff del «Porticciolo»

che vengono serviti - sottolinea - Parlare in pubblico non è sempre facile per tutti. Ma è uno skill che viene richiesto trasversalmente, non soltanto nel mondo della ristorazione».

Una sorta di «scuola di vita», dunque, che si affianca alla scuola vera e propria. I giovani che partecipano al progetto del «Porticciolo», infatti, arrivano dall'alberghiera di Casargo, anche se in futuro potrebbe anche allargasi ad altre realtà formative. Studenti che a partire dal secondo anno possono alternare, in un vero sistema duale, la frequenza con il lavoro.

«La necessità dei ragazzi e delle ragazze è quella di avere a disposizione un percorso serio, un progetto che dia prospettive anche di sostenibilità», aggiunge Galbiati che quando parla di «sostenibilità» lo fa a tuttotondo.

Del resto, questo progetto si muove su due binari. Uno è quello della formazione; l'altro è quello imprenditoriale perché una società benefit è comunque sempre un'azienda.

«L'utile che verrà ricavato da questa impresa sarà utilizzato in maniere differenti - precisa Galbiati - Una parte sarà accantonato come riserva, un'altra servirà per garantire la giusta remunerazione agli chef che, in questo primo momento di avviamento, è al di sotto di quella di mercato. Infine, un'altra parte sarà investita per migliorare e rendere il progetto sempre più aderente alle aspettative».

Senza dimenticare che

l'utile non è soltanto economico. E Galbiati conclude con un paio di esempi, esperienze maturate in poche settimane di apertura.

«Veder lavorare e parlare con alcuni dei ragazzi ho ricevuto qualcosa di importante come investitore. Abbiamo nello staff un ragazzo "speciale" che mi ha insegnato a capirlo nel modo corretto. E' un diamante e come ogni diamante ha sfaccettature differenti; il nostro compito è valorizzare la massima luminosità di queste sfaccettature e farle brillare. Così come dobbiamo imparare a conoscere che cosa sia veramente l'inclusione anche di chi - come un ragazzo del Togo - è arrivato qui da migrante

Rassegna stampa
25-26-27 novembre 2023

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

27 novembre 2023

zza cantine per l'invecchiamento davvero particolari

realizzate nel prossimo futuro anche attraverso un'operazione di crowdfunding».

Così sono state messe le basi di una collaborazione.

«Abbiamo un'azienda vitivinicola locale che produce dei vini che ci piacerebbe diventassero quelli ufficiali del "Porticciolo" - prosegue il presidente di Welcome - La società ligure, poi, farà le verifiche tecniche ed enologiche per capire se e quali di quei vini possono essere adatti a un tipo di invecchiamento così particolare. Se i riscontri saranno positivi, a quel punto si potrà sperimentare anche questa strada di affinamento del prodotto. Chiaramente, del resto questa è la nostra mission, anche con il coinvolgimento dei ragazzi. Toccherà a loro, in particolare a quelli di sala, conoscere tutti gli aspetti per poterli così raccontare ai nostri ospiti».

A lato, la cantina sotto le acque del mare che potrebbe presto ospitare i vini scelti per accompagnare i piatti del «Porticciolo»

nazione, inclusione e sostenibilità

uola di vita

senza sapere la lingua e con la famiglia lontana. E con il sogno di imparare e magari tornare nel suo Paese per aprire un ristorante...».

Con una chiosa: «Ecco, quello che dobbiamo fare è spiegare e raccontare tutto questo anche agli ospiti. Perché, in fondo, il nostro non è un ristorante, è un campo scuola...».

Ed è una sorta di esperimento già dalla forma societaria, la società Benefit che non ha precedenti nel settore.

Un esperimento che piace. E che qualcuno sta già pensando di esportare. E il qualcuno non è uno qualunque, visto che ad avviare un progetto analogo è chef **Davide Oldani**.

Riccardo è il primo grande consigliere di papà Marco

Il ristorante punta alla Stella Michelin, ma la sua stella più luminosa l'ha già

LECCO (fvr) Quando si è imprenditori di successo - e lui lo è, sono i risultati a parlare per **Marco Galbiati** - è normale essere circondati da «consiglieri». Persone che ti indirizzano, ti supportano, ti aiutano a compiere delle scelte e che non esitano, se necessario, a dire no se un progetto è troppo rischioso, poco produttivo, o impossibile da realizzare.

Lui ne ha uno speciale. Uno di cui si fida ciecamente, che è riuscito a ribaltare alcune sue convinzioni. Uno con cui parla quotidianamente. Uno che lo accompagna ovunque lui vada, che sia in una sala riunioni, o a bordo di un bus che percorre le strade più pericolose del mondo per andare a dare un aiuto vero, concreto, definitivo, a bimbi che soffrono. Che vive con lui, dentro di lui.

E' Riccardo, anzi Richi, quel figlio amato e perduto «nella carne» (scomparso tragicamente a quindici anni per un arresto cardiaco mentre sciava con lui ad Aprica), ma non nello spirito e che attraverso tanti segni, gli indica la strada. E anche l'avventura del Porticciolo porta il tocco di Richi. «Fallo papà, fallo per i ragazzi che si nutrono della passione per la cucina come facevo io. Fallo per i ragazzi che meritano di avere la possibilità di imparare e di emergere. Fallo perché questo tuo sogno è anche il mio sogno e tu puoi realizzarlo». Questo ha detto Richi a papà Marco.

Lui lo racconta con una semplicità e una consapevolezza che sono assolutamente disarmanti. Parla di questi colloqui, a volte quasi vere e proprie discussioni («Mi ha fatto cambiare idea più di una volta eh... e alla fine i fatti hanno dato assolutamente ragione a lui») con naturalezza. E tutto questo, a chi lo ascolta, non risulta verosimile. Risulta vero. «Senza il consiglio di Riccardo io non avrei fatto tante cose, forse nemmeno questa. Lui mi manda dei segni che per me sono inequivocabili», dice.

Uno su tutti, il cuore (non a caso l'associazione in memoria di Richi che promuove iniziative nel campo dello sport e della cucina in un'ottica di attenzione e di aiuto al prossimo si chiama «Il tuo cuore, la mia stella») che Galbiati ha ritrovato più volte, su un foglio di carta o nella forma di una nuvola, nel momento di prendere scelte importanti.

L'imprenditore Marco Galbiati con il figlio Riccardo, già studente del Centro di Formazione Professionale Alberghiero di Casargo

Richi al «Porticciolo» non vorrebbe esserci. Lui c'è. C'è il suo amore per la cucina, per le materie prime, per l'attenzione ai dettagli, «perché la differenza tra qualcosa di buono e qualcosa di grande sta proprio nei dettagli», si legge nell'opuscolo che presenta la filosofia del ristorante.

Richi segue dall'alto non solo il suo papà, ma i cuochi, che hanno frequentato la sua stessa scuola, il Cfpa di Casargo, mentre spadellano le deliziose pietanze, la caposala **Tamara** mentre accoglie gli ospiti e illustra minuziosamente il menù. Suggerisce nell'orecchio al cameriere di riempire un bicchiere quasi vuoto, o di raddrizzare il portaposate che è millimetricamente fuori posizione (sia chiaro, solo loro due potevano accorgersene). C'è nell'armonia del lavoro di squadra, anzi di brigata.

«Con un impegno costante verso la sostenibilità, la qualità e l'innovazione questo locale si propone come punto di riferimento nel panorama gastronomico dove la passione per la cucina si fonde con la volontà di fare la differenza nella vita dei giovani aspiranti chef e professionisti della ristorazione - sottolinea Galbiati - C'è tanto lavoro da fare, non abbiamo paura di farlo ma soprattutto non abbiamo paura di guardare al futuro e di dire che il Porticciolo punta, nel giro di qualche anno, ad ottenere dei riconoscimenti (è già stato oggetto di una lusinghiera recensione pubblicata su Golosario.it, ndr) a partire dalla stella Michelin».

Ma intanto una stella che illumina dall'alto il futuro di questo ristorante e delle persone che lo rendono un luogo accogliente e raffinato, rispettoso delle tradizioni ma non ripiegato su una storia già scritta, la ha già.

Rassegna stampa
25-26-27 novembre 2023

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

27 novembre 2023

Lo staff che lavora nelle cucine del ristorante Porticciolo

Dietro le quinte: «Qualità e cura di ogni dettaglio»

In esclusiva per i nostri lettori il giovane chef Lorenzo Ferrari ci ha regalato la sua ricetta dei Ravioli alla polpa di granchio

LECCO (cmc) Recarsi dietro le quinte per osservare il lavoro nelle cucina, è sempre un'esperienza emozionante. A maggior ragione se lo chef, **Lorenzo Ferrari**, e i componenti del suo staff sono giovanissimi e con un entusiasmo davvero contagioso. «Al "Porticciolo" - spiega - curiamo con amore ogni singolo piatto e cerchiamo di proporre qualità elevata, fantasia, ricercatezza e una grande cura dei dettagli. Resta il fatto che i piatti che amo maggiormente preparare sono i risotti». A dicembre, in occasione delle feste sarà avviata anche la produzione di panettoni artigianali.

Per ora il «Porticciolo» è aperto solo su prenotazione ma a breve il ristorante di San Giovanni comincerà a lavorare a pieno ritmo con dei menù da proporre alle aziende. «Per mettere a punto questo aspetto - spiega **Marco Galbiati** - stiamo collaborando con Confindustria».

Una volta che il ristorante funzionerà a pieno ritmo verrà realizzato un orto in modo da avere a disposizione prodotti a chilometro zero.

«Ed entro tre o quattro anni puntiamo alla stella Michelin».

Visto il nostro tour tra i fornelli del «Porticciolo» siamo riusciti a «strappare» allo chef una ricetta che abbiamo deciso di proporre ai nostri lettori.

Ricetta dei ravioli alla polpa di granchio (ingredienti x 4 persone)

Per la pasta e per il ripieno per la bisque: 500gr si farina 00; 250gr di polpa di granchio reale; 100gr di cipolla; 110gr di uova fresche; 100gr granchio blu; 100gr di carote; 190gr di tuorli; 50gr di patate cotta schiacciata; 100gr di sedano; 15gr di nero di seppia; 25gr di citronette; 100g porro; 15gr di erba cipollina; 30gr di brandy e 50 gr di pomodoro fresco. Sale e pepe q.b.

Procedimento

Impastare le uova e il tuorlo con la farina per realizzare la pasta fresca, quando è pronta dividere a metà e aggiungere il nero di seppia così da ottenere due colori diversi.

Sbollentare il granchio per 10 minuti in un court bouillon realizzato con acqua, porro, finocchio, sedano e cipolla. Lasciarlo raffreddare e togliere tutta la polpa contenuta nel granchio. Con i carapaci realizzare una bisque. Sedano, carote, cipolle e porri a rosolare, aggiungere i carapaci del granchio e far tostare bene. Sfumare con il brandy, flambare e, quando è evaporato tutto l'alcol, aggiungere ghiaccio fino a riempire la pentola. Unire i pomodori freschi e lasciare ridurre in modo da concentrare il sapore.

Per il ripieno tritare finemente il granchio e mischiare tutto insieme. Aggiustare di sale e pepe.

Stendere la pasta molto sottile, circa 1mm, tagliare a quadrati regolari, aggiungere il ripieno e chiudere a raviolo. Ripetere lo stesso procedimento per la pasta al nero di seppia.

Cuocere in acqua bollente e salata per 3 minuti e passare in padella con burro e un po' di bisque.

Servire in un piatto fondo posizionando i ravioli al centro e versare la bisque.

Lo chef Lorenzo Ferrari mentre realizza dei ravioli