Rassegna stampa
27 febbraio 2024

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

Intanto la società Welcome annuncia un nuovo aumento di capitale

Cucina, formazione e sostenibilità: il ristorante Porticciolo piace a tutti

LECCO (ces) Il progetto Welcome - la società che controlla il ristorante Porticciolo - ha conquistato tutti. A soli quattro mesi dall'apertura del locale infatti l'aumento di capitale è stato interamente sottoscritto con l'adesione di 27 soci per un totale di 270.000 euro. Un'adesione che ha convinto il Consiglio d'amministrazione, guidato dall'imprenditore **Marco Galbiati**, ad aprire un nuovo aumento di capitale per permettere ad altri amici a far parte di questa straordinaria scommessa. «L'idea di creare una società benefit è recentissima e risale all'estate 2023 - esordisce Galbiati - Con un gruppo di amici volevano dare vita a un nuovo locale che 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. Un locale in grado di tornare protagonista con una veste nuova, moderna e sostenibile, sempre improntata alla qualità e all'eccellenza, oltre che fortemente orientata all'accoglienza e alla formazione dei giovani talenti. Comprese le persone meno fortunate. Questo gruppo iniziale oggi è costituito da 27 persone, ognuna delle quali ha sottoscritto la quota da 10.000 euro perché affascinata da questo progetto. Ma tanti altri amici hanno espresso il desiderio di entrare. E così nel prossimo CdA - convocato per i primi di marzo - delibereremo un nuovo aumento di capitale».

Con quale obiettivo? «Vogliamo arrivare a quota 50 entro fine anno, rafforzare ulteriormente il gruppo e arricchire ulteriormente il progetto perché abbiamo tante idee e molte sollecitazioni che arrivano dagli stessi soci. Stiamo valutando anche l'ipotesi di chiudere la parte esterna del ristorante per sfruttarla meglio anche durante il periodo invernale e aumentare i coperti da 25 a 40».

I due giovani e promettenti chef del Porticciolo, Lorenzo e Giorgio Ferrari, e uno scorcio del ristorante. Il locale, che ha aperto a fine ottobre, in soli quattro mesi, ha già conquistato i lecchesi - e non solo - per la sua proposta di cucina di grande qualità, la formazione e la sostenibilità

Il Porticciolo intanto è diventato un locale molto apprezzato, un punto di riferimento per gli amanti della buona cucina. «Sì, siamo davvero soddisfatti - interviene lo chef **Lorenzo Ferrari** - La clientela ha apprezzato la qualità del ristorante, hanno compreso il valore dei piatti classici ma anche la rivisitazione - in chiave più moderna e sostenibile - dei piatti della tradizione. Piace molto pure il progetto formativo dei ragazzi che ci vengono inviati da In-Presa di Carate e Aldo Moro di Valmadrera e le attenzioni che stiamo dedicando per formare un ragazzo down che sta facendo un tirocinio avviato al Porticciolo».

«Lorenzo con il fratello **Giorgio** e la maitre **Tamara** stanno facendo un lavoro straordinario - interviene Galbiati - I ragazzi che arrivano dalle scuole non vengono messi in cucina a pelare le patate o pulire le padelle: vanno a fare la spesa con loro, per capire quali materie prima scegliere e acquistare, lavorano in cucina nella preparazione dei piatti, servono in sala, spiegano il contenuto dei piatti, si fermano a conversare con i clienti... È una formazione a tutto campo che permetterà a questi ragazzi di entrare nella ristorazione di qualità dalla porta principale. Marco Ghirlandi, il ragazzo down che ci è stato affidato in tirocinio, poi, sta facendo un percorso straordinario: è entrato in punta di piedi, quasi timoroso nell'affrontare questa avventura, è stato accolto a braccia aperte da tutti, sta crescendo settimana dopo settimana, tanto che ora porta i piatti a tavola, li spiega e si ferma a chiacchierare amabilmente con i clienti».