Rassegna stampa
16-17-18 marzo 2024

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

18 marzo 2024

SU ITALIA 1 L'attività di Lecco è stata protagonista all'interno di Studio Aperto Mag di sabato 9 marzo

Il ristorante Porticciolo ha fatto il suo debutto in tv

Qui sopra, a sinistra: "l'incursione" delle telecamere di Studio Aperto Mag al ristorante Porticciolo. A destra lo staff del noto locale di Lecco durante la recente visita allo chef Carlo Cracco a Milano insieme al presidente Marco Galbiati e al consigliere Giuseppe Giussani. Una serata indimenticabile, ma anche utile per la crescita professionale di tutto il team

LECCO (cde) Il ristorante Porticciolo di Lecco continua a far parlare di sé: sabato 9 marzo ha fatto il suo debutto in televisione. E per la precisione su Italia 1, all'interno di Studio Aperto Mag: le telecamere del format si sono recate in città, andando a colloquiare con **Marco Galbiati**, **Lorenzo** e **Giorgio Ferrari**, e alcuni operatori del ristorante.

Per chi ancora non lo conoscesse, il Porticciolo è un luogo dove l'eccellenza gastronomica si fonde con la volontà di fornire un trampolino di lancio per le nuove generazioni: nato, o meglio, ri-nato, soltanto poco più di quattro mesi fa, la sua anima racconta una storia di cucina, formazione e impegno sociale.

«Parliamo di alternanza scuola-lavoro - ha affermato a Studio Aperto Mag Marco Galbiati, presidente di Welcome, la società che controlla il ristorante - questa è proprio una palestra, uno strumento che stiamo dando ai ragazzi delle scuole. Qui imparano veramente un mestiere di sala e di cucina con dei professionisti e il nostro obiettivo è immetterli poi nel mondo del lavoro. Inoltre abbiamo ampliato la nostra formazione anche a ragazzi con difficoltà e disabilità».

Il progetto è nato da un gruppo di imprenditori guidati da Marco Galbiati, in ricordo del figlio **Riccardo**: «Vedere ragazzi che portano avanti il sogno di mio figlio per me è un grande regalo, osservarli impacciati durante i primi giorni e i primi mesi, e poi pian pianino vedere che iniziano a trovarsi e a parlare col pubblico, a raccontare i piatti, prepararli, creare un loro piatto, è per me una grande emozione».

Come ricordato dalla trasmissione di Italia 1, il Porticciolo è un ristorante unico, anche in cucina, dove si trovano due giovani chef gemelli, ossia Lorenzo e Giorgio Ferrari: «C'è dietro sicuramente lo zampino di papà che essendo chef di cucina sin da piccoli ci ha abituato a vivere questo mondo - hanno dichiarato i due - chiaramente ciascuno ha la propria idea però essendo gemelli siamo comunque legati dal punto di vista lavorativo».

Ecco dunque un menù che coniuga modernità e tradizione, voglia di sperimentare e la valorizzazione del territorio, costruito fra sostenibilità, innovazione e rispetto delle materie prime: il tutto all'interno di una realtà che rappresenta per i più giovani un'opportunità stimolante di crescita professionale e personale.

Le telecamere, oltre a mostrare i fratelli Ferrari in azione con due particolari ricette, hanno poi indugiato anche su alcuni dei lavoratori presenti: da **Tamara Ratti**, maitre di sala, a **Redouane «Red» Gourma**, operatore di sala, passando per **Marco Ghirlani** (altro operatore di sala) e **Davide Pozzoli** (operatore della ristorazione). Tutti concordi nel definire il Porticciolo una seconda famiglia, dove ci si aiuta reciprocamente, ci si scambia consigli, si cresce insieme.

Pochi giorni prima della messa in onda di Mag il presidente Galbiati aveva regalato a tutto lo staff del Porticciolo un'indimenticabile serata da Cracco.