

Il noto ristorante di San Giovanni nel progetto del CFPA di Casargo

Gli studenti coinvolti direttamente nell'attività del ristorante insieme a professionisti del settore

LECCO / CASARGO - Una novità importante in città e per gli studenti del CFPA Casargo: nasce infatti, nei locali dell'ex Porticciolo '84, guidato fino al 2019 dallo chef stellato **Fabrizio Ferrari** (partito lo stesso anno per un'esperienza professionale in Corea del Sud, [vedi articolo](#)) e la moglie **Anna Valsecchi**, il primo ristorante didattico della città di Lecco: si chiamerà "Didaktico".

Grazie a Didaktico, **gli studenti più meritevoli del CFPA**, l'istituto alberghiero di Casargo, verranno coinvolti nella predisposizione, preparazione e servizio di menù di livello alto, interagendo con i clienti e gestendo le loro richieste, in affiancamento a professionisti assunti appositamente da APAF per la gestione e conduzione del ristorante.

"Crediamo che sia il momento storico migliore per programmare lo sviluppo di APAF e del CFPA di Casargo. Didaktico nasce perché da diversi mesi stiamo lavorando ad una serie di progetti e iniziative a gestione diretta e/o condivisa con soggetti istituzionali locali.

L'obiettivo è sempre quello di migliorare le competenze operative degli studenti del CFPA, coinvolgendoli in attività esterne rivolte a clienti reali e che permettano nel tempo anche **l'autofinanziamento della scuola e la crescita ulteriore della sua reputazione**, garantendo così il pieno successo formativo e occupazionale degli studenti stessi. Ringraziamo lo Chef Fabrizio Ferrari e tutta la sua famiglia per aver creduto da subito nel nostro progetto e tutti i soggetti istituzionali e non con i quali abbiamo interagito in questi mesi di definizione dell'iniziativa." dichiara **Marco Cimino**, Direttore del CFPA Casargo.

Un'esperienza che dovrebbe iniziare a Primavera, sperando nell'allentamento delle misure anti-Covid. L'istituto alberghiero è subentrato con un affitto alla gestione del locale e ha già indetto un bando di assunzioni per il personale che lavorerà nel ristorante, "scelto anche per sensibilità nell'affiancamento dei ragazzi che saranno coinvolti attraverso tirocini mirati" spiega il direttore.

A coordinare i lavori in cucina ci sarà uno chef di alto livello il cui nome sarà svelato nelle prossime settimane. Lo stesso Ferrari, al suo rientro in Italia, collaborerà all'iniziativa. **"E' un progetto che piace molto** e che speriamo possa essere un'esperienza innovativa nel

panorama del lecchese” ci ha spiegato.



“Sono felice, in qualità di Presidente, di dare ai nostri ragazzi questa grande possibilità. **Vogliamo puntare in alto, abbiamo un obiettivo ambizioso: ottenere la stella Michelin.** Per noi è fondamentale motivare i nostri studenti in un periodo storico in cui la

formazione e il lavoro stanno diventando beni ancora più preziosi. Siamo fieri di poter lavorare ancora una volta con il nostro territorio e di far sì che la sinergia con la scuola dia origine a progetti che mettono al centro le nuove generazioni." commenta **Marco Galbiati**, Presidente del CFPA Casargo.

"La scelta del CFPA di Casargo di realizzare a Lecco un nuovo ristorante didattico, nei locali dell'ex ristorante Al Porticciolo '84, rappresenta sicuramente una opportunità per il nostro territorio. Da diversi anni Confcommercio Lecco collabora fattivamente con il CFPA e lo stesso fanno Federalberghi Lecco e Fipe Lecco - commenta **Alberto Riva**, Direttore Confcommercio Lecco - Un rapporto costruttivo che ha dato la possibilità anche di far crescere professionalmente numerosi giovani, offrendo loro la possibilità di **"toccare con mano" l'esperienza lavorativa presso i nostri locali, i nostri ristoranti, le nostre strutture ricettive**. Crediamo che il ristorante didattico possa fornire una ulteriore chance ai giovani desiderosi di formarsi e possa anche essere una occasione per dare lustro al Lecchese, valorizzando così il suo potenziale in termini di attrattività. **Come Confcommercio Lecco siamo pronti a collaborare** a questo nuovo progetto del CFPA nelle forme più opportune e idonee, avendo sempre presente il bene del territorio e delle imprese che rappresentiamo."