

## Al via la grande sfida degli studenti del CfpA Casargo

### Cucina zero waste, trasmissione del sapere e attenzione alla stagionalità

LECCO - E' ormai tutto pronto in **Didaktico**, il [nuovo ristorante didattico di Lecco](#) in cui gli alunni più meritevoli del **CfpA Casargo** potranno vivere una vera esperienza lavorativa affiancando Chef e Maître professionisti nella quotidianità lavorativa. Gli allievi di cucina potranno apprendere da due professionisti d'eccezione: l'Executive Chef **Mauro Ferrari**, direttamente dall'**Hyatt Regency** di Chennai (India), e lo Chef **Fabio Moriconi**, dell'**Osteria del Pomiroeu** di Seregno. Gli allievi di sala invece saranno guidati nelle loro mansioni dal maître **Francesco Borghetti**, dalla **Casupola** di Bosisio Parini.



Chef Fabio Moriconi

La proposta culinaria sarà incentrata sul **pesce di mare** unito ai **prodotti tipici** che il **territorio lecchese** offre seguendo il criterio della stagionalità. L'esaltazione delle materie prime che Madre Natura offre è il concetto alla base di ogni piatto, insieme all'attenzione

verso una cucina zero waste attenta agli sprechi.

Grandi novità per la location: dopo un'**attenta ristrutturazione**, gli interni sono stati resi caldi ed accoglienti per far sentire gli ospiti in un elegante salotto di casa. Un mix di elementi classici uniti a stampe moderne rendono Didaktico un luogo innovativo che rispecchia la creatività e la freschezza che porteranno i giovani studenti.



Executive chef Mauro Ferrari

Da poco rientrato dal suo periodo all'estero, l'Executive Chef Mauro Ferrari è entusiasta di essere parte di questo progetto: "Didaktico è quello che tutti volevano ma che ancora nessuno aveva il coraggio di fare: dare l'opportunità a giovani studenti motivati di essere al fianco di professionisti nella loro intrinseca quotidianità, non come spettatori ma come parte integrante di essa".

Entusiasmo condiviso anche dallo Chef Fabio Moriconi, che dichiara: "E' una bellissima opportunità poter lavorare insieme ai giovani ragazzi già formati dalla scuola di Casargo e contribuire alla loro crescita professionale. I giovani sono il nostro futuro e bisogna sostenerli e ripartire da loro".



Maitre Francesco Borghetti

Anche il maître Francesco Borghetti, ex studente del Cfpa, esprime il suo entusiasmo: “L’avventura di Didaktico significa molto, da una possibilità di ulteriore crescita a me stesso e alla mia città . Vorrei trasmettere agli studenti del Cfpa l’amore e la passione per questo mestiere, inserendoli già nel mondo del lavoro affiancati da persone competenti e preparate per aiutarli nelle loro mansioni”.

“Con questo progetto vogliamo far conoscere ai clienti l’alta qualità formativa del Cfpa Casargo. Siamo felici di poterlo fare sul nostro territorio, avvalendoci di professionisti di alto livello. Non appena la situazione lo consentirà, saremo pronti ad accogliere tutti!” - commenta **Marco Cimino**, Direttore del Cfpa Casargo.





“Dedizione, impegno e continuo esercizio: questi sono solo tre degli ingredienti che tutti gli allievi del Cfpa hanno imparato a possedere grazie al loro percorso di studi e che, grazie all’occasione di Didaktico, ora possono diventare una concreta esperienza di vita lavorativa” commenta **Marco Galbiati**, Presidente del Cfpa.