

Lo chef stellato racconta la nascita del progetto del ristorante didattico con il Cfpa di Casargo

In primavera (Covid permettendo) la cucina dello storico ristorante di San Giovanni riaprirà sotto la guida di uno chef di alto livello: "Opportunità per gli studenti e per la città"

LECCO - **Un progetto innovativo per la città di Lecco e il suo territorio**, ma non solo. [Il Ristorante Didaktico, nato nei locali del ristorante stellato Porticciolo 84, a San Giovanni](#), è una delle prime realtà di questo genere in tutta Italia.

Una tipologia di servizio che in altre parti d'Europa e del mondo ha già preso piede da tempo ma che nel nostro paese vede ancora poche espressioni, come ci ha spiegato **Fabrizio Ferrari, chef stellato** e gestore fino a fine 2019 del Porticciolo 84. Da Seul, in Corea del Sud, dove lavora oramai da più di un anno come docente, lo chef Ferrari ci racconta i primi passi che hanno portato alla definizione della collaborazione con il Cfpa di Casargo e al progetto del ristorante didattico.

"Era più di un anno che avevo deciso di mettere in 'stand by' il Porticciolo - racconta - l'ultimo servizio è stato il 24 dicembre 2019. Ho sempre detto che non sarebbe morto, magari avrebbe cambiato nome, così è stato. Ero già in contatto con **Marco Cimino, Direttore del Cfpa di Casargo**, istituto con il quale avevo già avuto modo di collaborare: spesso infatti avevo ospitato gli stagisti nel mio ristorante ed ero anche stato docente di corso. Ho avuto poi modo di conoscere **Marco Galbiati, Presidente del Cfpa**, e così è nata l'idea del ristorante didattico".

Si tratta di **un ristorante dove gli alunni possono mettere in pratica gli studi, sotto la guida di uno chef di alto livello**: "Qui in Corea, in particolare, ho avuto la possibilità di toccare con mano l'esperienza di una scuola con un ristorante didattico al suo interno di medio alto livello, devo dire che **per i ragazzi è molto stimolante**. Un altro bell'esempio arriva dalla vicina Francia, dove il ristorante didattico dell'Istituto Paul-Bocuse ha preso una stella Michelin due anni fa".

"Tutte queste esperienze mi hanno ispirato - ha continuato Ferrari - in particolare **ho iniziato a pensare al mio ristorante come ad un luogo di formazione e mi piaceva molto**. Grazie alla collaborazione con il Cfpa di Casargo l'esperienza del Porticciolo 84 evolverà e continuerà in un ristorante didattico, un'occasione importante per gli studenti ma

anche per la città che potrà vivere così un'esperienza unica, tra le prime in Italia".

L'auspicio è che il Ristorante Didaktico possa partire in primavera, non appena le restrizioni anti Covid lo consentiranno: "Non appena tornerò a Lecco collaborerò per un evento che ho già in mente" ha concluso lo chef Ferrari.