

Lorenzo, un pasticcere per il bar del lago

Pubblicato: Venerdì 26 Febbraio 2016



Scende dalla sua Cinquecento col cappellino sulla testa e un bel sorriso aperto. Ma quanti anni hai? E' la prima domanda che esce spontanea: "21, sì lo so sono giovanissimo".

Lorenzo Radice ha vinto il bando di concorso per la gestione del bar della darsena a Cazzago Brabbia. Un colpo da maestro che ha sbaragliato gli avversari, anche un po' a sorpresa. Merito non tanto dell'offerta economica, anche se era molto vantaggiosa per il Comune: 70 per cento in più rispetto ai concorrenti, **quanto per i progetti che Lorenzo ha pensato per rivitalizzare la zona del porticciolo.**

«Venivo qua con mio papà che ha una barchetta ormeggiata. Ero piccolo e siamo sempre venuti a pescare e a far giri in barca. Quando abbiamo saputo del bando abbiamo deciso di provarci».

Imprenditore a 21 anni (compiuti lo scorso 23 febbraio): ci vuole un bel coraggio, ma Lorenzo ha in dote una buona dose di entusiasmo.

«Sì lo so, è una bella avventura, ma ho voglia di provarci. Non sarà il mio primo lavoro, ma senz'altro il primo tutto mio. Due anni fa ho finito di studiare: **ho fatto il Cfp di Varese e ora sono pasticcere.** Ho lavorato un po' e ora avvio questa attività. Ho preparato il progetto con l'aiuto di mio papà e credo che sia quello che ha fatto la differenza nella gara d'appalto».

I lavori di sistemazione del bar partiranno la prossima settimana: «Dobbiamo migliorare un po' l'interno, renderlo più luminoso. Metteremo tavolini e sedie nuove e nel parco giochi qualche nuova

attrazione per bambini».

Le iniziative pensate da Lorenzo per l'estate sono molte e anche qualificate: «A maggio inviteremo un biologo marino che farà visite guidate per parlare della flora e della fauna del lago e delle problematiche legate alle acque di Varese. Cercheremo di spiegare l'importanza di salvaguardare il lago, di tutelare la biodiversità e l'ecosistema. Quest'estate organizzeremo anche corsi di pesca gratuiti per bambini con teoria e pratica. E poi incontri a tema: assaggi di formaggi locali, salumi a chilometro zero e birre».

Lorenzo Radice punta a tenere aperta la sua attività tutta l'anno pur sapendo che ci saranno momenti di "stanca", soprattutto d'inverno: «Lo so, ma questo posto è talmente bello che sono certo che almeno nel weekend i clienti non mancheranno. **In estate faremo panini, tavola fredda e aperitivi sul lago, d'inverno ci inventeremo qualche proposta più 'calda'...**».

Adesso manca solo l'inaugurazione del nuovo pontile del "Lago in piazza" che consentirà l'attracco della piccola imbarcazione che farà fare gite sullo specchio d'acqua.

Lorenzo, col suo cappellino e i suoi vent'anni, è pronto ad affrontare la sfida. Il tempo dirà se ha puntato sul cavallo vincente...

di [Ro.Ber.](#)