

## Futuro garantito per l'esperienza sociale e gastronomica del Ristorante Vallemaggia

**Locarno – A partire dal primo febbraio 2018, una nuova giovane équipe è pronta a raccogliere l'eredità del famoso Chef Gérard Perriard e portare avanti i suoi insegnamenti tra continuità e innovazione.**

Il Ristorante Vallemaggia è un progetto di Pro infirmis che – in Via Varenna 1 a Locarno – offre da dodici anni una cucina genuina e di qualità, e garantisce a circa 25 persone beneficiarie di rendita di invalidità l'opportunità di svolgere un'attività lavorativa.

Da dieci anni l'anima di questa iniziativa è lo Chef **Gérard Perriard** – già titolare dello storico e pluristellato Ristorante Centenario – che a febbraio 2018 andrà in pensione, dopo aver dedicato alla sua professione quasi 60 anni di passione. Come davanti ai fornelli della *sua* cucina, Gérard Perriard ha saputo coniugare il suo immenso talento culinario con una sensibilità discreta e un innato carisma che hanno dato un'impronta di successo al Ristorante Vallemaggia, sia dal punto di vista gastronomico che per quanto riguarda l'integrazione socio-professionale. *“Sono fiero di aver partecipato a questo bellissimo progetto, è stata un'esperienza ricca e stimolante.”*, dice lo Chef, *“Passo il testimone alla mia brigata e al team di servizio: colleghi e ragazzi che in questi anni mi hanno seguito con entusiasmo e professionalità. Sono certo che quanto costruito sino ad oggi continuerà anche in futuro a soddisfare la nostra clientela.”*

La via della continuità è stata scelta per onorare i valori e l'attitudine insegnati da Gérard Perriard. Con l'aggiunta di una ventata di freschezza e di gioventù.

Con la benedizione del *maestro*, da febbraio il suo attuale “braccio destro” **Remo Migliorini** diventerà il nuovo Chef del Ristorante Vallemaggia. Cresciuto a Solduno, il nuovo Chef trentaquattrenne si è formato in un rinomato hotel della regione e vanta numerose esperienze, anche oltre Gottardo. Da un decennio lavora accanto a Gérard Perriard come sous-chef prima di, appunto, rilevarne l'eredità.

La nuova giovane équipe del Ristorante Vallemaggia si completerà con una nuova sous-chef, la ventiseienne del locarnese **Giada Ferrari** che si è formata e ha lavorato in un hotel di cinque stelle di Ascona prima di specializzarsi come cuoca in dietetica. Dal 1. Gennaio 2018, il trentasettenne **Ronnie Figura** è il nuovo gerente. Formatosi presso la scuola alberghiera superiore di Bellinzona, ha lavorato alla Fondazione Monte Verità e gestito in società negli ultimi anni il ristorante e l'albergo delle Isole di Brissago.

Grazie anche all'immutato entusiasmo dei validi collaboratori che da anni lavorano al Ristorante, ci sono quindi tutte le premesse per permettere a questa avventura di Pro Infirmis di continuare ad offrire da un lato importanti opportunità di integrazione sociale e professionale e nel contempo una cucina e un servizio di qualità.