



ASSOCIAZIONE CUOCHI L'AQUILA CAMBIA VOLTO, SHOJAEI NUOVO PRESIDENTE

19 Aprile 2017 

L'AQUILA - L'associazione cuochi L'Aquila, parte integrante della Federazione italiana cuochi, ha un nuovo presidente e un nuovo direttivo.

All'unanimità è stato eletto **Daryoush Shojaei**, cuoco delle Paillotes di Pescara e campione internazionale di intaglio di frutta e ortaggi.

L'associazione cambia volto, il suo organico si rinnova proponendo un gruppo di giovani cuochi e mantenendo allo stesso tempo figure del precedente gruppo dirigente, dando così allo stesso tempo continuità ed esperienza alla nuova squadra.

Vice presidenti sono **Francesco Mattei**, chef e titolare del ristorante Be Vegan in centro storico all'Aquila, e **Dario Del Signore**, presidente uscente, che è anche delegato per l'Abruzzo del dipartimento solidarietà ed emergenze della Federazione.

Segretaria è **Chiara Novelli**, chef e titolare del ristorante pizzeria Illevon di Preturo.

Eguenio Masci, chef e titolare di Paneolio di Poggio Pienze, **Marco Ruffini**, chef del ristorante Giampy di Assergi, **Luca Totani** del Connubio di corso Vittorio Emanuele all'Aquila, **Letizia Cucchiella**, produttrice di zafferano e titolare di Rosticciami, **Ivana De Gasperis**, chef di Golden Park e Casale Santa Giusta di Avezzano, **Nick Biasella**, chef della Fenice di Castel di Sangro e **Roberto Marchei** del ristorante Le Grill di Castel di Sangro sono i nuovi consiglieri.

“L'impegno del nuovo gruppo è rivolto alla valorizzazione dei prodotti tipici del territorio, in modo particolare a tutte le eccellenze come lo zafferano Dop, le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, i coglioni di mulo di Campotosto, senza dimenticare formaggi, tartufo, olio, vini e tutte le altre eccellenze del nostro territorio - dice Shojaei - un'altro obiettivo principale sarà la formazione professionale dei cuochi e chef della provincia tramite l'organizzazione di corsi professionalizzanti volti a dare la possibilità di migliorare le loro capacità e le competenze, in modo da offrire un servizio migliore a tutti i commensali, innalzando il livello qualitativo dei servizi offerti e contribuendo a promuovere la nostra regione tramite il turismo enogastronomico”.

“Saranno organizzati corsi specifici per allievi tramite la collaborazione con gli istituti



alberghieri, dando un punto di riferimento a tutti i giovani cuochi appena diplomati e supportandoli all'ingresso nel mondo del lavoro e nel loro percorso professionale – aggiunge – Molta importanza verrà data agli eventi che si intende organizzare, mirati a dare supporto, visibilità e sostegno a tutti i ristoratori, soprattutto a coloro che sono impossibilitati o in difficoltà a causa degli eventi naturali che hanno martoriato il territorio. Con questi presupposti ci auguriamo di dare il nostro contributo a migliorare il settore ristorativo provinciale”.

“Siamo arrivati a triplicare il numero degli associati – continua – i primissimi appuntamenti sono un corso di intaglio per tutti gli associati, che terrò io stesso qui all'Aquila, ed uno sugli olii all'inizio di maggio”.

“Lo sfruttamento del lavoro in cucina? Purtroppo il fenomeno esiste, noi possiamo fare poco anche perché siamo un'associazione e non un sindacato. Quello che possiamo fare è cercare di tutelare gli associati aiutandoli a trovare lavoro in ristoranti e locali in cui sappiamo che la situazione lavorativa è favorevole”, conclude Shojaee.