

## COVID: CUOCHI ABRUZZESI, “ORA CERTIFICAZIONE PROFESSIONALE RICONOSCIUTA”



PESCARA - “La ristorazione nel periodo della pandemia da covid19 dovrà accentuare, oltre alla qualità, anche la salubrità dei piatti e in tal senso acquista un ruolo centrale il lavoro del cuoco. Questa drammatica situazione sociale non permette più approssimazioni o scorciatoie nella ristorazione ma al contrario impone una maggiore etica e professionalità”.

Così in una nota la l'Unione regionale cuochi abruzzesi.

“In questo nuovo contesto il cuoco professionista dovrà acquisire una elevata professionalità attraverso lo studio, la ricerca e la condivisione. Dovrà padroneggiare le tecniche di cottura e utilizzare gli strumenti tecnologicamente avanzati”, valuta l'Unione. “Dovrà organizzare il lavoro attraverso il sistema del 'cook & chill', prestare maggiore attenzione alla sostenibilità, al food cost e soprattutto al sistema di autocontrollo dell'haccp”.

“È auspicabile l'istituzione di una 'certificazione professionale', rilasciata da un Ente statale, in cui si attestino le competenze tecniche di gestione dei processi produttivi da parte del cuoco”, chiarisce l'Unione. “Ogni ristorante dovrà avere almeno lo chef di cucina che sia in possesso della certificazione, e i ristoratori, nella fase di assunzione del personale, dovranno privilegiare i professionisti che sono in possesso di questa ulteriore competenza”.

“Le difficoltà potranno essere superate con maggiore facilità se il cuoco e il ristoratore sapranno infondere negli ospiti la fiducia nella qualità e nella salubrità degli ingredienti utilizzati”.

“È giunto il momento”, conclude la nota, “che il cuoco e il ristoratore comprendano definitivamente che fiducia, qualità e salubrità non possono essere scissi dall'etica e dalla professionalità”.