

CUOCHI ABRUZZESI: RISTORAZIONE À LA CARTE NON POTRÀ DIVENTARE MENSA



PESCARA - “A causa dell’infezione covid-19 siamo nella più grande crisi economica dell’era contemporanea. Questa pandemia che impedisce la convivialità mette particolarmente in crisi i settori produttivi che basano la loro attività proprio sulla socializzazione, come il turismo, l’ospitalità alberghiera, la ristorazione e tutta la filiera horeca ad essi collegata. Il comparto ristorativo che opera in modo efficace solo in un contesto di benessere economico e sociale diffuso, elementi che in questa situazione mancano, subirà un drammatico tracollo di presenze”.

Così in una nota l'Unione regionale cuochi abruzzesi.

“La riapertura presuppone investimenti cospicui per gli adeguamenti alle nuove normative igienico/sanitarie, per il personale, per l'acquisto della materie prime, per le utenze e di converso la sospensione delle agevolazioni e degli indennizzi previsti per le chiusure delle attività. Tutto ciò a fronte, secondo le statistiche, di pochi ipotetici incassi con i quali non si riuscirebbe a pagare neanche le spese”.

“Senza corporativismo va tenuto in considerazione che il settore turistico, alberghiero e della ristorazione, che producono il 14% del Pil nazionale e occupano 3 milioni e 400 mila lavoratori, la cui maggioranza sarà disoccupata, sarà al collasso a breve; tutte le imprese della ristorazione, che sono in Italia ben 337mila e occupano 1 milione 350mila lavoratori, hanno bisogno di maggiore attenzione e sostegni rispetto agli altri comparti produttivi, che, alla riapertura, se pur con difficoltà e ridimensionamenti, avranno la certezza di continuare a lavorare. Per queste ragioni lo stato e le regioni, anche attraverso i fondi senza interessi della Ue, della Bce e del Fmi, devono destinare alle attività della ristorazione denaro a fondo perduto e senza burocrazia, e il prolungamento della cassa integrazione per tutti i lavoratori”.

“I sostegni e gli indennizzi dovranno essere diretti e erogati fino a quando non ci saranno le condizioni della socialità per la ristorazione e non saranno predisposte regole chiare attraverso una valutazione più specifica e attenta per il comparto ristorativo”, continua l'Unione nella nota.

“La ‘ristorazione à la carte’ per sua natura è stata da sempre sinonimo di convivialità e ospitalità e non potrà diventare una ‘ristorazione da mensa’. Indubbiamente si dovranno ripensare l'organizzazione e l'offerta ristorativa ma senza snaturala dalle sue peculiarità”, fanno osservare i cuochi.

“Bisognerà trovare il giusto compromesso tra la tutela della salute degli ospiti e dei lavoratori e la socialità del servizio ristorativo. Come ad esempio considerare che il distanziamento sociale dovrà essere tra i tavoli e non tra i commensali dello stesso tavolo, e per le particolari modalità di lavoro praticate in cucina c'è bisogno una maggiore flessibilità sulle norme di

distanziamento tra il personale che vi lavora, ma anche prevedere il rimborso e il calmierare i prezzi dei dispositivi di protezione individuale e di sanificazione. Pertanto è necessario inserire nelle varie task force istituzionali, che indicheranno le modalità operative per la ristorazione, degli esperti del settore”.

“Questa drammatica situazione sociale impone a tutti gli operatori della ristorazione un ripensamento del loro lavoro che non consentirà nessun tipo di approssimazione ma al contrario maggiore etica e professionalità - continua l’Unione cuochi - . La nuova ristorazione del post pandemia dovrà prestare maggiore attenzione all’ospitalità, al servizio, alla qualità e alla salubrità di piatti offerti. Non ci può essere fiducia, ospitalità e qualità se non si sarà etici e professionali”.

“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. Dovrà organizzare il lavoro attraverso il sistema del ‘cook & chill’, preferire l’utilizzo di prodotti di prossimità, 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, e ogni ristorante dovrà avere almeno lo chef di cucina che sia in possesso della certificazione”, ribadisce l’Unione cuochi che già nelle scorse settimane aveva chiesto il **riconoscimento professionale**.

“Le difficoltà potranno essere superate con maggiore facilità se finalmente il comparto ristorativo farà sistema, ristoratori, camerieri, cuochi, pizzaioli e produttori tutti impegnati nella ricerca e nella innovazione, che non deve significare spettacolarizzazione ma la valorizzazione dell’offerta ristorativa in tutti i suoi aspetti”.