

I CUOCHI ABRUZZESI CHIEDONO TRE GIORNI LIBERI E CONFERMANO PACE PRESIDENTE

14 Marzo 2023



PESCARA - Oltre che in cucina, per quanto riguarda il consumo dei prodotti e la gestione degli scarti, da saper riutilizzare, sostenibilità anche nel lavoro del cuoco. È la principale voce che si leva dal terzo congresso dell'Unione regionale cuochi abruzzesi (Urca), che ieri pomeriggio nella sala Favetta del Museo delle Genti d'Abruzzo a Pescara ha confermato presidente **Lorenzo Pace**.

Titolo dell'incontro "Etica professionale e gastronomia sostenibile", dove la sostenibilità riguarda, appunto, soprattutto il mestiere del cuoco, considerando le attuali difficoltà che ci sono nel campo della ristorazione per la ricerca del personale.

Tra i presenti **Rocco Pozzulo** presidente della Federazione Italiana cuochi (Fic), **Luigi Franchi**, direttore della rivista *Sala&cucina*, **Massimo Di Cintio**, giornalista enogastronomico, **Lorenzo Pace**, presidente Urca, e gli chef **Andrea Di Felice**, **Franco Franciosi**, **Michele Ottalevi**, **Davide Pezzuto**, **Mattia Spadone** e **Arcangelo Tinari**.

Tre giorni liberi per il cuoco tra le richieste, avanzate anche al livello nazionale, ma su cui per il momento c'è solo un confronto.

“Faremo un convegno il 30 maggio, al Senato, e in quell'occasione chiederemo al Governo di abbassare il costo del lavoro”, ha detto Rocco Pozzulo. “Garantire più tempo libero, per arrivare più freschi sul lavoro e rendere anche di più”.

Una situazione questa, secondo quanto spiega Pozzulo, determinata dalla pandemia, che ha fortemente penalizzato il lavoro del cuoco, ma allo stesso tempo ha portato alcuni a riflettere sulle condizioni lavorative e il poco tempo libero a disposizione.

“C'è chi si è chiesto: vale la pena fare determinati sforzi? – ha rilevato Pozzulo -. Vi sono persone che hanno deciso di fermarsi, vista anche la velocità della vita. I più motivati vanno avanti, ma noi stiamo discutendo di come poter tutelare questo lavoro, con la possibilità di avere più tempo libero da dedicare alla propria vita privata e alla famiglia e consentendo al cuoco di seguire dei corsi di formazione”.

“Per noi la cucina è sostenibilità, anche dal punto di vista etico. Deve essere sostenibile anche l'ambiente di lavoro”, ha aggiunto Lorenzo Pace. “Un ambiente di lavoro tranquillo, in cui c'è rispetto tra colleghi. Bisogna inoltre riflettere sulla figura del cuoco contemporaneo, che si trova a vivere una condizione lavorativa sempre più dinamica, tecnica, digitalizzata e di fronte a questa realtà bisogna superare l'idea che il cuoco debba sapere solo cucinare”.

“Il cuoco contemporaneo, per poter essere protagonista in tutti gli aspetti della sua professione, deve saper coniugare etica, sostenibilità, conoscenza, scienza ed esperienza. L'Urca lavorerà soprattutto sulla formazione concettuale, approfondendo e sviluppando temi tecnici e di avanguardia gastronomica”.

A conclusione dei lavori i delegati hanno eletto le cariche sociali dell'Urca.

Presidente è stato rieletto Pace, Hotel Villa Maria di Francavilla (Chieti), vice presidente **Giuseppe Finamore**, cuoco Camera dei deputati, segretario **Angelo Monticelli**, ristorante Masseria Tattoni di Bellante (Teramo), tesoriere **Mario Rabottini** dell'hotel Maja di Pescara, presidente onorario **Giuseppe Tinari** del ristorante Villa Maiella di Guardiagrele (Chieti) e

decano **Nicolò Di Garbo**.

I consiglieri sono **Andrea Di Felice**, I del ristorante Cartiera del Vetojo dell'Aquila, **Narciso Cicchitti**, docente dell'Aberghiero di Pescara, **Carlo Auriti** del ristorante Villa Iva di Bucchianico (Chieti), **Moreno D'Antuono** del ristorante Soms di Pescara, **Alberto Cicchetti** dell'hotel Villa Danilo di Gamberale (Chieti), **Marta Di Marcoberardino** del ristorante Cavallino Rosso di Castellalto (Teramo), **Roberto Marchei** del ristorante Le Grill di Castel di Sangro (L'Aquila), **Enza Liberati**, docente dell'Alberghiero di Pescara, **Denys Ladisa** del ristorante Plaza di Vasto (Chieti), **Luca Spinosi** del ristorante Ferretti Village di Silvi (Teramo).

LE FOTO



