

## LETTERA APERTA AI CUOCHI ABRUZZESI, "ALTA QUALITÀ PER STIMOLARE IL RITORNO AL RISTORANTE"

19 Maggio 2020



PESCARA - "Da questa catastrofe dobbiamo riemergere con una maggiore grinta. Diamo spazio a tutta la nostra linfa creativa attraverso proposte gastronomiche di alta qualità, per stimolare la voglia degli ospiti di tornare al ristorante".

È l'esortazione del presidente dell'Unione regionale cuochi abruzzesi, **Lorenzo Pace**, che ha inviato una lettera aperta, pubblicata integralmente sotto, a tutti i colleghi.

"La semplicità non significa 'cucina casalinga' ma, al contrario, eleganza nella presentazione, intensità di sapore attraverso le giuste tecniche di cottura e maggiore salubrità con una gestione pedissequa dei processi produttivi. In definitiva, una cucina fatta di ricerca, di tecnica e di scientificità", aggiunge.

## LA LETTERA

Care Colleghe e Cari Colleghi,

dopo 69 giorni di blocco delle attività produttive a causa della pandemia da Covid-19, ieri molti di noi hanno ricominciato a lavorare. Ci siamo trovati ad operare in un contesto diverso da quello a cui eravamo abituati; nuove regole, nuovi protocolli sanitari, ma soprattutto distanziamento interpersonale. D'altronde non si poteva pensare di tornare a lavorare subito come se nulla fosse accaduto. Sappiamo che cucinare vuol dire pianificare, saper gestire, fare attenzione, essere precisi e pronti, qualità che le nuove misure ci chiedono di accentuare ulteriormente ma che rientrano già nel nostro lavoro quotidiano, per questo andremo avanti perseguiendo sempre i nostri sani principii.

Il nostro è un lavoro che richiede sacrificio, abnegazione e sono certo che risolveremo anche questo problema con la stessa caparbietà di sempre, con la serenità che ci contraddistingue con etica e la professionalità.

In questi mesi la Federazione Italiana Cuochi e l'Unione Regionale Cuochi Abruzzi non si sono mai fermati, abbiamo continuato il nostro lavoro con i corsi di formazione on-line e con le video conferenze, abbiamo voluto e costituito il "Coordinamento delle Associazioni Ristorative Abruzzesi" per dimostrare coesione, siamo stati impegnati nelle rivendicazioni economiche e di riorganizzazione del comparto, e alla fine siamo riusciti ad avere alcune deroghe e maggiore elasticità nei protocolli. Certo tutto questo non basta a risolvere la drammatica situazione in cui il settore è precipitato proprio per la complessità dei servizi che la ristorazione offre, ci sono ancora lati oscuri in merito agli aiuti economici insufficienti, alle detassazioni, ai molti ritardi e alle inadempienze.

Resta purtroppo la drammatica incertezza in cui si trovano i lavoratori stagionali e della banchettistica per i quali continuiamo a chiedere ammortizzatori sociali fino a quando non saranno riassunti, e la sospensione dell'attività d'impresa senza oneri per i ristoranti che per il momento non riapriranno. Alle Istituzioni chiediamo di attivare un'ampia campagna di sensibilizzazione dell'opinione pubblica sulla sicurezza sanitaria nei ristoranti, dove da sempre si lavora rispettando i protocolli della gestione igienica degli alimenti e degli ambienti.

Colleghe e Colleghi, da questa catastrofe dobbiamo riemergere con una maggiore grinta. Diamo spazio a tutta la nostra linfa creativa attraverso proposte gastronomiche di alta qualità, per stimolare la voglia degli ospiti di tornare al ristorante. La semplicità non significa "cucina casalinga" ma, al contrario, eleganza nella presentazione, intensità di sapore

# VirtùQuotidiane

attraverso le giuste tecniche di cottura e maggiore salubrità con una gestione pedissequa dei processi produttivi. In definitiva, una cucina fatta di ricerca, di tecnica e di scientificità.

Carissimi, uniti ce la faremo, e daremo un nuovo impulso alla gastronomia abruzzese e grande vitalità alla nostra categoria.

L'Urca è al vostro fianco, sempre.

Un caloroso abbraccio a tutti e una grande buona fortuna, perché lo sappiamo: i cuochi non si arrendono mai...