Il presidente Vincenzo Di Bella: "Buona adesione nel 2021, anche se la situazione resta critica e le previsioni non sono rosee"

ROBBIATE **– Cena conviviale di fine anno** partecipata, quella organizzata ieri sera, lunedì, dall'**Associazione Cuochi Lecco e Provincia** al ristorante Toscano di Robbiate, alla quale hanno partecipato un centinaio di persone tra associati e simpatizzanti. Appuntamento che è servito anche per tracciare un bilancio associativo del 2021 che sta volgendo al termine.

"Lo scorso anno avevamo cancellato il nostro tradizionale appuntamento, quest'anno invece ci siamo sentiti di organizzarlo, anche per dare un segnale positivo a tutti i nostri associati", spiega il **presidente, lo chef Vincenzo Di Bella**.

Vincenzo Di Bella

"Arriviamo da due anni condizionati dalla pandemia – prosegue il presidente – Il 2020 è stato nefasto per il settore della ristorazione. Un contraccolpo pesante e molti ne hanno pagato le conseguenze a caro prezzo. La nostra associazione ha avuto 78 iscritti, un po' **meglio è andato il 2021 con 92 adesioni**, anche a fronte di uno sconto del costo associativo del 30% e della ripresa del lavoro soprattutto nel periodo estivo. Ma la situazione resta critica e le previsioni, da quanto stiamo vedendo in questi giorni con la variante Omicron del Covid-19, non sono rosee".

C'è poi un problema legato al personale: "E' diventato difficile trovare cuochi e camerieri. Il lockdown e le chiusure definitive dovute alla crisi pandemica hanno portato molte persone ad un cambio di vita professionale. Tanti sono finiti a lavorare nella grande distribuzione e tutto questo adesso si traduce anche in una carenza di personale. Un problema che non riguarda solo la nostra provincia ma l'intero Paese", spiega Di Bella.

E mentre si auspicava un 2022 quale anno della ripresa e del rilancio, ecco che incombe ancora l’incubo di restrizioni e chiusure.

Premio Speciale allo sponsor ufficiale dell’Associazione Cuochi Lecco e Provincia, le Coltellerie Sanelli di Premana, consegnato a Daniela Sanelli. Nella foto, da sinistra: Vincenzo Di Bella, Gianpietro Galbusera, Ferruccio Castelli, Daniela Sanelli e Antonio Dell’Oro

“Non perdiamo la speranza affinché possa essere un anno migliore degli ultimi due – dichiara il presidente – Anche se le notizie di questi giorni stanno già avendo effetti negativi: ci sono cancellazioni e disdette dei cenoni di capodanno. Incrociamo le dita sperando che la situazione non peggiori”.

Tornando alla serata di ieri, Di Bella si dice soddisfatto: “Nonostante tutto, c’è stata un’ottima adesione. Tra i presenti ci sono stati anche i nostri sponsor che hanno contribuito alla riuscita della serata, vogliosi di ricominciare e ripartire. Per l’occasione abbiamo voluto premiare il nostro **Antonio Dell’Oro**, Pastry Chef, componente della **Nazionale Italiana Cuochi** e già campione mondiale di pasticceria. Con lui abbiamo voluto premiare anche tutti gli sponsor con un pensiero realizzato in collaborazione con le Coltellerie Sanelli di Premana sponsor ufficiale della nostra associazione”.