«È fuga dei giovani dai fornelli»

Lecco, Vincenzo Di Bella guida l'associazione cuochi e camerieri: non sono disposti a lavorare nelle festività

LECCO
di **Daniele De Salvo**

Non ci sono più cuochi né camerieri. Quelli che c'erano sono stati costretti a trovare un altro lavoro durante il lockdown da Covid e, ora che i locali hanno riaperto, non vogliono più tornare indietro perché gli orari in un supermercato o in una gastronomia di un centro commerciale sono migliori di quelli di un ristorante. I giovani invece, nonostante affollino le aule degli alberghieri e dei centri di formazione professionale, preferiscono da subito dedicarsi ad altro. «Quando capiscono che si tratta di mestieri di sacrificio e che non ci sono sabati, domeniche e festivi, lasciano subito perché preferiscono il divertimento», commenta Vincenzo Di Bella, cuoco di 58 anni, presidente dell'Associazione Cuochi di Lecco e provincia, che ha cominciato con la gavetta nel 1978 per diventare poi uno degli chef più ricercati del territorio.

«Prima eravamo 160 soci, ora siamo in 85 – spiega -. Da dopo la pandemia si fatica a trovare associati, perché mancano cuochi e camerieri. Siamo stati decimati, molti hanno dovuto cambiare professione, mentre i ragazzi scelgono altro quando comprendono i sacrifici che li attendono». Secondo lui non è questione di stipendio, né di contratti: «Sebbene nessuno regali nulla, chi è in gamba e merita guadagna», assicura. Semmai è una questione di diverse mentalità e priorità rispetto al passato, oltre che, a suo avviso, di alcune trasmissioni televisive: «Il nostro è un mestiere dinamico, di fantasia, sempre diverso, ma che deve piacere al 200%, perché si sta sempre in piedi, richiede elasticità e in cui si lavora quando gli altri fanno festa».

Un momento della serata conviviale nel ristorante da "Orestino" con le premiazioni degli chef

L'EMERGENZA

«Manca il personale in ristoranti e alberghi perché tanti col Covid hanno cambiato lavoro e chi studia non fa più sacrifici»

Per questo chi resiste merita un premio, proprio come Beatrice Bergamini, Mario Bianchin, Paolo Sesana, Arden Maglia e Maurizio Lazzarin, insigniti l'altra sera, durante la cena di primavera tra gli associati, del Corum, l'onorificenza al merito professionale agli chef che hanno più di 40 anni e da almeno un quarto di secolo di carriera. Riconoscimenti sono stati assegnati pure a due ex docenti in pensione: Ciro Vitiello del Cfpa di Casargo e Giovanni Cantoni dell'Aldo Moro di Valmadrera, «gli ultimi due maestri dall'arte culinaria, che hanno insegnato agli allievi la professione del cuoco». La conviviale si è svolta da «Orestino», in omaggio al cuoco Romeo Curti, Orestino appunto, scomparso lo scorso dicembre all'età di 81 anni.

© RIPRODUZIONE RISERVATA