Più di 130 invitati alla festa di Gala che si è svolta lunedì sera al ristorante Lido di Imbersago

Il Presidente Di Bella: "Quello che volge al termine è stato un anno molto impegnativo per il mondo della ristorazione"

IMERSAGO – Tradizionale cena di fine anno per l'**Associazione Cuochi di Lecco e Provincia** con una grande partecipazione di associati, sponsor e simpatizzanti per oltre 130 invitati che hanno animato la Festa di Gala organizzata al **ristorante Lido di Imbersago**.

Associazione che, nonostante le problematiche del settore, gode di buona salute come spiega il **presidente Vincenzo Di Bella**: "Il numero di associati è rimasto costante, qualche collega che è andato in pensione ha lasciato il posto alle giovani leve, fatto sta che siamo in 98, numero in linea con quello degli altri anni".

Vincenzo Di Bella, presidente dell’Associazione Cuochi di Lecco e Provincia

Ripresa a pieno ritmo anche l’attività associativa: “Quest’anno siamo tornati a regime – prosegue Di Bella – Siamo riusciti ad organizzare diversi appuntamenti e gite, come ad esempio la visita a due aziende, una produttrice di aceto balsamico e una di culatelli artigianali, rispettivamente di Parma e Reggio Emilia; e ancora siamo stati nelle Langhe per visitare un’azienda vitivinicola produttrice di Barolo. Attività che ha visto anche il **ritorno della nostra Associazione nelle scuole** alberghiere della provincia di Lecco, con l’obiettivo di **far conoscere ai ragazzi il nostro mestiere reale e non quello che si vede in televisione**. Inoltre stiamo cercando di ripartire con il famoso **concorso ‘4 Allievi per 4 Piatti’** proprio in collaborazione con la scuole, arrivando anche ad assegnare finalmente la Borsa di Studio che abbiamo accantonato in questi anni. Vediamo se i ragazzi risponderanno all’appello”.

Il Presidente Vincenzo Di Bella (primo a sinistra) con lo Chef (primo a destra) e la Brigata del ristorante Lido di Imbersago

Concludendo con uno sguardo sul 2022 e uno in prospettiva al 2023, il presidente Di Bella dichiara: "**Quello che volge al termine è stato un anno molto impegnativo per il mondo della ristorazione**, ma nonostante i numeri positivi che hanno segnato una netta ripresa, ci sono anche aspetti negativi. Si sono registrati numeri mai visti prima, che si possono spiegare con la voglia della gente di evadere e svagarsi dopo le costrizioni dovute alla pandemia. Il lato negativo della medaglia riguarda gli operatori di settore: il personale è sempre meno e molte realtà sono in seria difficoltà. Non c'è turnover e **i giovani hanno sempre meno voglia di fare questo mestiere che richiede tanti sacrifici**. Anche da

parte delle aziende e dei datori di lavoro dovrebbe esserci un occhio di riguardo diverso per i lavoratori, che spesso percepiscono stipendi non sempre commisurati all'impegno e al lavoro richiesto".

Presidente Di Bella che è in scadenza del suo secondo mandato: "A fine anno concludo il mio secondo incarico da presidente e, da Statuto, non potrei essere rieletto. Va capito se ci sarà qualcuno che si candiderà. In cuor mio spero tanto ci sia, magari un giovane volenteroso. Qualora non dovesse farsi avanti nessuno, resto a disposizione dell'associazione. Vedremo cosa succederà a Gennaio", conclude un sempre sorridente Vincenzo Di Bella.

Il saluto del sindaco di Imbersago Fabio Vergani presente alla Cena di Gala

Presenti alla serata anche il **sindaco di Imbersago Fabio Vergani**, che ha ringraziato l'Associazione Cuochi per la bella serata e il **sindaco di Dervio Stefano Cassinelli**, da sempre amico dell'Associazione Cuochi di Lecco e Provincia.

Lo Chef e la Brigata del ristorante Lido di Imbersago