

Cuochi Bergamaschi, l'Associazione cresce ancora

Cresce l'Associazione Cuochi Bergamaschi, che ha celebrato la scorsa settimana uno dei momenti clou della vita associativa, il Natale del Cuoco, occasione per ritrovarsi e fare il punto dell'annata e dei programmi, nonché per dare il via al tesseramento per il nuovo anno, prima di tuffarsi in un periodo impegnativo nel lavoro, quello dei pranzi e delle cene delle Feste.

Al ristorante Papillon di Torre Boldone si sono date appuntamento ben 260 persone, di cui 210 tra cuochi professionisti ed allievi delle scuole alberghiere, un numero che, sommato agli iscritti non presenti alla serata, porta a stimare che gli associati 2016 arriveranno oltre la soglia toccata quest'anno.

«L'aria di rinnovamento è tangibile – commenta il segretario dell'Associazione Fabrizio Camer -. Sulla spinta del congresso FIC "Cuoco 3.0" le aziende sono tornate a seguire con interesse la nostra Associazione», che, dal canto suo, non ha mancato di proporre nel corso dell'anno incontri di formazione, approfondimenti, degustazioni, appuntamenti pubblici e solidali, concorsi e persino sfide sportive.

Nel corso della serata, caratterizzata dal menù raffinato proposto dalla famiglia Ghilardi con la collaborazione della Scuola Alberghiera di San Pellegrino, è stato attribuito al presidente Roberto Benussi un riconoscimento alla carriera e come testimonianza dell'ottimo lavoro svolto per i cuochi.

Presente anche la Nazionale Cuochi Junior, che ha tre le sue fila due bergamaschi, l'allenatore Francesco Gotti e un nuovo componente, Andrea Tiziani.

A rendere ancor più gustoso il dopocena hanno contribuito poi

le gag esilaranti del Ragionier Lodetti direttamente da “Tu Si Que Vales” e una lotteria da record, resa possibile grazie a numerosi premi offerti dagli sponsor della serata.