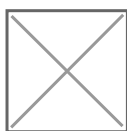


In 380 al Natale del cuoco, ecco le immagini

A Curno l'evento dell'Associazione cuochi bergamaschi, tra prodotti del territorio, lo show del macellaio Cecchini e impegno solidale. >>>La galleria fotografica



La pattuglia dei cuochi bergamaschi è numerosa e compatta. Lo ha dimostrato la cena annuale per lo scambio degli auguri di Natale, organizzata ieri sera dall'Associazione cuochi, che ha riunito negli spazi dell'Autotorino di Curno almeno 380 persone tra professionisti dei fornelli e famigliari. Rinnovato nella formula – con isole food a libero servizio e con la dimostrazione-show del macellaio toscano **Dario Cecchini**, che ha trasformato il taglio in diretta delle carni in un racconto avvincente e goloso – l'evento ha visto la presenza del presidente nazionale della Federazione italiana cuochi **Rocco Pozzulo** e dei vertici delle associazioni lombarde, ma anche della campionessa di sci, oggi consigliere regionale, **Lara Magoni**, che proviene da una famiglia di ristoratori.

«Più che di tessere abbiamo bisogno di amici – ha tenuto a sottolineare il presidente provinciale **Roberto Benussi** -. Dobbiamo restare uniti e vicini, soprattutto per trasmettere ai giovani la passione per questo lavoro, che è bellissimo». Mentre il segretario **Fabrizio Camer** ha evidenziato la volontà di potenziare il raccordo con le aziende del territorio, cominciando dai prodotti, dai piatti e dalle bevande proposti durante la cena e dalle attrezzature utilizzate, tutti di aziende bergamasche.

La serata ha anche suggellato la grande impresa compiuta dai cuochi lo scorso agosto, l'**Amatriciana solidale** servita a 18mila persone sul Sentierone di Bergamo per sostenere le popolazioni del Centro Italia colpite dal terremoto. In mattinata si è infatti svolta la conferenza stampa che ha annunciato la destinazione dei fondi – oltre 170mila euro – raccolti grazie all'evento. Saranno utilizzati per obiettivi ed i primi serviranno ad acquistare un pullmino a 9 posti da affidare al **Dipartimento solidarietà ed emergenze (Dse) della Federazione Italiana Cuochi**, che nelle zone terremotate gestisce tre campi (Torrita e Santa Giusta ad Amatrice, e Muccia) ed è in procinto di aprirne un quarto nel Maceratese, impiegando una media di 12 cuochi professionisti al giorno. Il pullmino, il cui costo è tra 20 e 25mila euro, servirà per portare generi di prima necessità e viveri agli sfollati dopo il sisma e ad assicurare la continuità dei cambi e degli approvvigionamenti, resi particolarmente difficoltosi in questa zona dall'avanzare dell'inverno. Verranno poi acquistati, su proposta della Caritas, 15 container ad uso abitativo – 5 “monolocali” e 10 “bilocali” – cui potranno aggiungersi, se necessarie, alcune case su ruote o camper/roulotte. Saranno acquistati anche 5 container da destinare al deposito degli attrezzi e 5 “tunnel” per il ricovero degli animali, per una spesa complessiva di circa 250mila euro.

La cena è stata perciò l'occasione per ringraziare tutti i cuochi e le aziende che hanno dato il proprio contributo per la grande operazione di solidarietà.