



“Mettersi insieme è un inizio, rimanere insieme è un progresso, lavorare insieme un successo.”
Henry Ford □

È già da un pò che vado ripetendo, sia nell'APCI, l'Associazione Professionale Cuochi Italiani Delegazione del Canada, della quale al momento ricopro la carica di Vice Presidente, che anche in altre associazioni, dove sono anche Delegato Nazionale o semplice membro, l'assoluta necessità di prendere coscienza della realtà che ci circonda non solo a livello nazionale ma internazionale. Viviamo in un'epoca post-Covid e, recentemente, anche funestata dalla guerra in Ucraina con tutte le conseguenze che sono sotto gli occhi di tutti e, soprattutto, nell'economia e nella vita di tutti. L'inflazione è ormai fuori controllo, il personale manca in tutti i settori, le materie prime registrano impennate nei costi a livello settimanale, i costi dell'energia lievitano di giorno in giorno e ogni previsione e programma necessita di essere revisionato costantemente. Ciononostante, sono altresì sicuro che i consumatori abbiano la tendenza a premiare ogni investimento fatto nell'ambito della sostenibilità e del bando agli sprechi, oltre che della qualità del prodotto, privilegiando in primis le buone esperienze culinarie. Di conseguenza, oggi più che mai, è necessaria un'apertura epocale per la categoria dei cuochi: vanno, senza dubbio, superate tutte le barriere imposte dai vari loghi. La collaborazione tra i professionisti del settore deve essere un punto fermo: la parola d'ordine, senza dubbio, la cooperazione. Sono assolutamente convinto che in Italia, e di conseguenza nel mondo, ci stiamo un po' tutti disgregando a livello associativo. Ciascuno porta l'acqua al suo mulino senza comprendere che gli obiettivi e l'impegno delle svariate associazioni sono di fatto gli stessi, tutti rivolti alla crescita professionale del settore. L'interazione e la sinergia fra le diverse associazioni porterebbe ad ottenere senz'altro risultati migliori a favore di tutti. Nel mio piccolo mi occupo già da diverso tempo di promuovere i cuochi e la cucina italiana nel mondo a prescindere dall'associazione e dal logo presente sulle rispettive giacche, nella convinzione che sia l'unico modo proficuo per portare avanti un'idea culinaria che è patrimonio di tutti.

