



## La risposta dei cuochi APCI al Vice Ministro Castelli, che ha suggerito ai ristoratori di cambiare lavoro

Milano 19 luglio 2020 - Non possiamo restare indifferenti alle incresciose dichiarazioni del Vice Ministro dell'Economia e delle Finanze Laura Castelli che, durante un'intervista a TG2 Post, ha suggerito con disarmante superficialità ai ristoratori di cambiare mestiere, come unica e indecorosa soluzione alla richiesta di aiuto del comparto. Dichiarazioni che denotano una mancanza di competenza nella conoscenza del sistema economico, di cui l'industria della ristorazione e dell'ospitalità sono un anello fondamentale e insostituibile. Non si tratta solo di 'non andare al ristorante', si tratta della sopravvivenza di una filiera agroalimentare che occupa migliaia di persone e che rappresenta l'orgoglio del Made in Italy. Un comparto che ha sempre fatto della creatività e della ricerca di nuovi modelli di business un valore e che ora va fortemente supportato dalle istituzioni con provvedimenti seri e non con dichiarazioni superficiali.

**Il Presidente di APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani, Roberto Carcangiu**, difende con forza la categoria e il suo ruolo rilevante all'interno dello sviluppo economico del Paese e dichiara:

*“Caro vice ministro, scrivo volutamente in minuscolo il suo ruolo, perché le ricordo che il valore delle Istituzioni non nasce per caso, ma viene dato da duro lavoro, etica, anni di storia e non ultimo resilienza. Basterebbe questo a chiudere il discorso. **Con la sua frase “leggera” lei ha ferito le centinaia di migliaia di persone che continuano imperterrite a lavorare, per poter offrire il loro sapere (mi creda non è solo gastronomico). Il comparto è costituito da persone abituate a lavorare 14-15 ore al giorno per poter fare la cosa “giusta”, persone che nonostante tutto credono ancora nella propria voglia di fare nonostante il terreno di gioco sia alquanto accidentato. Vede caro Vice Ministro la ristorazione non è solo chi che le scalda la focaccia la mattina, ma è una filiera articolata che va dai produttori di attrezzature ai fornitori di ogni tipologia di prodotto, e poi indotto, trasporti, scuole, di cui il ristorante non è che l'ultimo anello. Non ho niente di personale nei confronti del partito che rappresenta, o nei confronti del suo essere giovane e donna (anzi) e tantomeno al buon e sicuro stipendio che lei percepisce. Essendo una persona appartenente alla categoria della ristorazione lo posso dire che nel nostro mondo uno guida il gruppo solo quando lo sa fare, se no sta “dietro” e fa l'apprendista. **Guidare la vita delle persone è un atto di responsabilità gravoso, pieno di insidie che ha come scopo il maggior bene possibile. E lei nel suo ruolo istituzionale è di questo che dovrebbe preoccuparsi, fare bene il suo lavoro. Chiudo assicurandola sul fatto che la categoria di professionisti che rappresento non ha bisogno di elemosine di sorta e men che meno di assistenzialismi particolari (che appartengono a ben altre categorie), ma di strumenti operativi che possano aiutare gli Italiani (e non solo) a uscire di casa sentendosi, sicuri affinché il nostro Paese possa ritrovare quella che viene a torto o ragione definita normalità”.*****

A rafforzare il messaggio del Presidente anche le parole di **Sonia Re, Direttore Generale di APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani**, che sottolinea:

*“La crisi ha modificato stili di vita, modalità di lavoro e modelli di consumo? Certo! Ma affermare che migliaia di professionisti debbano rinunciare alla propria passione, al proprio lavoro di sempre...non aiuta a salvare*

*un settore già al collasso! Un settore che peraltro è evidentemente vivo nel cuore dei clienti e che ha 'solo' bisogno di avere energia per trovare nuove prospettive. Un settore senza il quale perderemmo parte della nostra identità, economica ma anche culturale e sociale. Superficialità imperdonabile, nelle parole del Vice Ministro Castelli, anche e soprattutto nei toni - per affrontare un tema così importante, nei confronti di migliaia di lavoratori che in questi mesi hanno combattuto per salvare la propria quotidianità e il proprio posto di lavoro, insieme a quello dei propri dipendenti. Come si può pensare di affrontare e superare l'emergenza, se arrendersi è la sua unica risposta? Per me la Risposta è NO, Vice Ministro Castelli, noi non cambiamo mestiere! Che lo cambi lei se non è in grado di percepire il valore economico e culturale della ristorazione per il nostro Paese. Per il turismo, per l'intero comparto dell'ospitalità, per la tanto anelata filiera integrata tra produttori e ristorazione, per la soddisfazione di chi ogni giorno fa questo mestiere con dignità e orgoglio".*

**Associazione Professionale Cuochi Italiani (APCI)** è l'Associazione di categoria legalmente riconosciuta, punto di riferimento per la Ristorazione Professionale di Qualità, che nasce in un'ottica di aggregazione e di servizio, per costituire il valore aggiunto per il professionista della cucina italiana che voglia trovare un ambiente in cui riconoscersi, emergere, condividere la propria esperienza e trovare nuovi spunti di crescita e confronto. Migliaia di autorevoli chef, affiancati da validi colleghi ristoratori, con il supporto logistico e operativo di un team selezionato di professionisti, una presenza dinamica e frizzante a garanzia del successo dei più importanti format ed eventi enogastronomici. Sono questi gli ingredienti della famiglia delle berrette bianche dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani.

**Per maggiori informazioni:**

Ufficio Stampa APCI- Associazione Professionale Cuochi Italiani - [press@apci.it](mailto:press@apci.it)  
Francesca Bodini – FB Comunicazione Mobile 3357384230 - [fb@francescabodini.it](mailto:fb@francescabodini.it)

**ASSOCIAZIONE PROFESSIONALE CUOCHI ITALIANI - Rivista "L'ARTE IN CUCINA"**

Via Zanella, 44/7 – 20133 Milano

E-mail: [info@apci.it](mailto:info@apci.it) - <http://www.apci.it>

---