Sostenibilità energetica, il cuoco non può prescindere dalla tecnologia

img-6085-6bd5f42c

Puntare sulla **sostenibilità energetica nell’ambito della ristorazione professionale** è una strategia che può permettere di guadagnare competitività agli attori, soprattutto in vista dell’introduzione della legge obbligatoria per tutte le apparecchiature refrigerate professionali vendute sul mercato europeo, dal 1 luglio 2016. Anche la **Federazione italiana cuochi (Fic)** ribadisce l’importanza della sostenibilità energetica per i professionisti della cucina.

Rocco Pozzulo, presidente della Fic, sostiene la necessità di una formazione professionale affinché i cuochi utilizzino al meglio le nuove tecnologie e ne conoscano le caratteristiche anche in ambito energetico. «L'impegno della Federazione italiana cuochi - dice - per formare i professionisti della cucina è notevole. Dopo il congresso nazionale Fic alla Stazione Leopolda abbiamo firmato il **documento Cuoco 3.0**, attraverso il quale vogliamo promuovere un cuoco sempre più preparato, formato e informato. Per fare un buon piatto oltre a conoscere le basi della sana alimentazione è bene conoscere anche il senso della sostenibilità energetica».

«Purtroppo nelle scuole pubbliche - continua Pozzulo - le attrezzature non sono sempre all'avanguardia, nonostante ciò la Fic si impegna ogni giorno anche con gli allievi per fornire una formazione a 360 gradi. **Un cuoco non può prescindere dalla tecnologia**. Il nostro obiettivo è quindi che il cuoco passi sempre attraverso un percorso di aggiornamento professionale. Basti pensare che durante i campionati di cucina uno dei primi controlli che effettua la giuria è quello del frigorifero, la temperatura e il posizionamento dei cibi all'interno».