



I.P.S.A.R.



I.P.S.E.O.A.



**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA - SASSARI**

Codice Scuola: SSRH02000D – Cod. Fisc. 80008840904 - via Cedrino 1 - 07100 SASSARI
Tel 079 / 2590077-8 - Fax 079 / 2590143

ssrh02000d@istruzione.it

ssrh02000d@pec.istruzione.it

www.alberghierosassari.it

**A TUTTA LA COMUNITA' SCOLASTICA
S E D E**

Oggetto: l'Istituto Alberghiero di Sassari, grazie alla performance dell'allunno Mattia Rassu, ottiene un prestigioso 4 posto nel 1 Campionato Italiano per il migliore allievo del corso di Cucina degli istituti alberghieri d'Italia.

Per un piccolo taglio Mattia perse ... il podio. Sembra il riferimento ad una vecchia metafora ma è andata proprio così. Solo la sfortuna ha impedito a Mattia Rassu, alliere dell'istituto alberghiero di Sassari, di salire sul podio tra i primi tre migliori allievi degli istituti alberghieri d'Italia. Il concorso con il suo rigoroso regolamento, svoltosi nei giorni scorsi nel polo fieristico di Montichiari, organizzato in maniera impeccabile dalla federazione italiana cuochi e organizzato dalla Metro Italia, ha visti impegnati i rappresentanti degli istituti alberghieri di 18 regioni italiane, selezionati regione per regione dalle associazioni regionali dei cuochi affiliate alla federazione italiana cuochi. Una penalità di 5 punti, comminata al nostro allievo, che è stata determinata da un taglio ad un dito che ha contaminato la preparazione di un piatto, frutto di uno studio che ha voluto abbracciare le tradizioni enogastronomiche della nostra isola da nord a sud, che ha avuto il merito di voler integrare ingredienti tipici di tutta la Sardegna. Una piccola ferita ha estromesso dal podio una elaborazione che ha riscosso grandi consensi da giuria e addetti ai lavori. Peccato solo che il grande lavoro di squadra messo in campo dal team integrato dell'istituto alberghiero di Sassari e l'associazione provinciale dei cuochi, primo concreto atto del protocollo di intesa stipulato di recente dai due partners, non abbia raggiunto il risultato più ambito. Poco male e la squadra capitanata dal prof. Gianni Corona, lo chef del Hotel Romazzino Gianni Mallao, la prof.ssa di scienze dell'alimentazione Marianna Pirillo e l'assistente di laboratorio Roberto Piras, ha avuto la soddisfazione di veder riconosciuta la fantasia, la rigosità e l'accuratezza di una preparazione al limite della perfezione.

Un secondo piatto a base di pesce a filiera corta, con guarnizioni e abbinamenti di prodotti di stagione del territorio di riferimento.

Il titolo della ricetta, nella sua inevitabile lunghezza, riassume il progetto che ha voluto rappresentare tutta la nostra regione: Filetto di capone in crosta di pane aromatico e nocciole di Aritzo farcito ai gamberi e allo zafferano di Turri. Riduzione del suo brodetto con malvasia di Bosa. Tartare di carciofi alla menta e alla bottarga di Cabras. Patate al dolce sardo con crema di riccio di mare.

Al di là del piazzamento di tutto riguardo, vi è la soddisfazione di aver ottenuto il massimo punteggio a disposizione attribuito dai giudici al piatto proposto da Mattia Rassu, con il migliore riconoscimento possibile per il gusto e la bontà degli ingredienti. Il successo della proposta dell'allievo dell'Istituto Alberghiero di Sassari è stato impreziosito da un risultato pratico molto significativo: le quattro portate a disposizione dei giudici sono state non soltanto assaggiate ma interamente consumate, compresa appunto la quarta che doveva essere destinata alla foto di rito, tanto che con gli ingredienti rimasti si è dovuto procedere alla realizzazione di una quinta portata a... fornelli spenti.

A Mattia e a tutto il team va il ringraziamento dello scrivente a nome di tutta la comunità scolastica per il risultato ottenuto.

Il Dirigente Scolastico

Prof. Roberto Cesaraccio

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi
dell'art. 3 comma 2 del decreto legislativo n.39/1993