

La Nuova Sardegna

La carbonara di mare ai ricci vale la medaglia per il "Meloni"

13 aprile 2011



L'istituto don Deodato Meloni **ORISTANO**.

Nuova affermazione per gli studenti e i docenti dell'Istituto alberghiero "Don Deodato Meloni" che si è classificato al terzo posto alla XIII edizione del concorso internazionale "Bartolomeo Scappi 2011". Un concorso organizzato dall'Ipssar di Castel San Pietro Terme, in provincia di Bologna. Undici gli istituti alberghieri stranieri provenienti da: Austria, Lituania, Estonia, Polonia, Francia, Lussemburgo, Malta; dieci istituti alberghieri italiani provenienti un po' da tutta la penisola. L'Istituto "Don Deodato Meloni" ha partecipato con due studenti: Andrea Piras della 3° Bal di cucina e Federico Cadoni della 3° Cal di sala bar. Accompagnati rispettivamente dai docenti tecnico pratici Marco Alzu di cucina e Gioacchino Allegra di sala bar, si sono classificati entrambi al 3° posto. Nella prova di cucina, Andrea Piras ha convinto la giuria con il piatto "Nido di tagliolini neri in carbonara di mare, uova di riccio e nuvola di grana padano" e nella prova di sommelier, Federico Cadoni ha presentato un vino bianco Igt della Sardegna.

Decisamente soddisfatta la dirigente scolastica,

Nella Manca, che evidenzia la competenza e la professionalità raggiunta dagli studenti e dai docenti dell'Istituto «capaci di competere con altre scuole nazionali e internazionali. Il tutto, malgrado i disagi legati alla mancanza di aule e laboratori, che dovrebbe essere superata a breve».