

A Sassari successo per le “Berrette bianche”: «Inizia l’era di collaborazione tra chef e istituzioni»



SASSARI. “Oggi ci vestiamo di un’altra immagine. Non chiusa ma aperta verso l’esterno”. **Fausto Tavera, neopresidente dell’Associazione cuochi provinciale**, apre un’era di collaborazione con le istituzioni inaugurata dal convegno “**Le Berrette bianche**” tenutosi mercoledì 8 febbraio nella Sala Angioy della Provincia. All’insegna di **solidarietà, integrazione e formazione**, l’intento dell’Acps ha ricevuto la risposta positiva di Amministrazione comunale, enti ecclesiastici, associazioni datoriali, intervenuti in gran numero al dibattito. “Sono impressionato da tutte queste presenze”, commenta il sindaco di Sassari **Gian Vittorio Campus** all’inizio dell’incontro moderato dall’enogastronomo **Tommaso**

Sussarello.

Diverse le iniziative solidali proposte, come la cucina-laboratorio da realizzarsi nella comunità di recupero di S'Aspru fondata da padre Salvatore Morittu, artefice della richiesta. Oppure i corsi di cucina da attivare nelle carceri o a favore dei giovani in difficoltà chiesti da don Gaetano Galia, cappellano di Bancali. Istanze che nascono dall'interrogativo di Tavera e del direttivo dell'associazione: "Cosa possiamo fare per aiutare gli altri?". Un sostegno rivolto ai cuochi di oggi, ieri e domani, anche con la creazione di un fondo di solidarietà dedicato allo chef scomparso Amedeo Piras.

La necessità della formazione ad alto livello ha visto un importante annuncio da parte del **prorettore Andrea Piana: "L'università di Sassari istituirà un corso di laurea in Scienze gastronomiche"**. Rispondendo così alla domanda crescente di forza lavoro qualificata sul territorio. **Dopo il covid ci sono 300mila chef in meno in Italia, ricorda infatti Marcello Sanna, presidente regionale Unione Cuochi. "Vi è una gran richiesta – commenta Antonietta Piras, dirigente dell'Istituto Alberghiero di Sassari – stiamo lavorando per prepararli tenendo conto che nella ristorazione non esiste l'improvvisazione"**. Una preparazione tecnica quindi ma anche interiore, per lavoratori soggetti a forte stress. **"Il 70 per cento degli incidenti in cucina avviene per questo fattore – ha spiegato lo psicologo Franco Ferreri -. Bisogna lavorare sulla dimensione emotiva degli chef"**. E su quella contrattuale sono rivolti i progetti di realizzazione di un sito, comunicati dal **direttore di Confesercenti Gianni Simula**, che convogli e regoli domanda e offerta di prestazioni professionali.

Ma la cucina e il cibo sono anche elementi spirituali e di condivisione fraterna come ricordato da **monsignor Gian Franco Saba, arcivescovo metropolita di Sassari. "Le immagini del banchetto e della convivialità, presenti sin dall'origine del**

cristianesimo e non solo, sono metafore da tenere sempre vive". D'altra parte dietro ogni piatto si nasconde una storia, talvolta tragica ma anche festosa. Lo ricorda **Antonello Canu**, rappresentante di Fondazione Accademia Casa di popoli culture e religioni, riferendosi all'esperienza con gli afgani fuggiti dalla guerra e ospitati in città.

Al termine del convegno la processione con il nuovo stendardo dell'Acps verso la cattedrale e la messa officiata dall'arcivescovo monsignor **Saba**, che ha benedetto il vessillo. Nel corso della cerimonia il **coro di Ittiri Boghes e Ammentos**, diretto dal maestro **Piero Murru** ha eseguito diversi brani del repertorio ecclesiale. In serata la cena offerta dall'Associazione provinciale cuochi nei locali del seminario arcivescovile con la partecipazione dei ragazzi dell'Ipsar di Sassari, presenti insieme ai colleghi di Alghero al dibattito.

"Berrette bianche", oltre all'organizzazione dell'Acps, vede la collaborazione delle scuole alberghiere Ipsar di Sassari e Alghero, e si avvale del patrocinio della Federazione Italiana Cuochi, dell'Unione Regionale Cuochi Sardegna, del Comune di Sassari, dell'Arcidiocesi di Sassari, della provincia di Sassari, di Confesercenti, della Camera di Commercio di Sassari e di Confindustria.

