

TOR CARBONE '50

(1968 – 2018)

BANDO DI CONCORSO PER L'ASSEGNAZIONE DEL PREMIO “ALESSANDRO NARDUCCI”

La Prima edizione del “*Premio Alessandro Narducci*” sarà presentata presso l’I.P.S.E.O.A. di Roma in via di Tor Carbone n. 53, venerdì 30 novembre 2018; un concorso che si prefigge di diventare un appuntamento a cadenza annuale in memoria dello Chef **Alessandro Narducci**.

È rivolto agli studenti dell’I.P.S.E.O.A. “Tor Carbone” di Roma, iscritti al 4° e 5° anno dei corsi di *Enogastronomia, Prodotti Dolciari artigianali e industriali, Servizi di Sala e Vendita e Accoglienza Turistica*. Verrà, inoltre, attribuito un Premio Speciale a uno studente della Classe 3ª di un Istituto di Istruzione Superiore di Primo Grado del medesimo distretto scolastico dell’Istituto “Tor Carbone”, o in ogni caso a quest’ultimo adiacente o in rapporto di collaborazione.

L’obiettivo del concorso è quello di mettere in luce il talento dei più giovani con la dignità della professione del cuoco, del pasticciere, dell’operatore di sala e di ricevimento, con la complicità e il contributo dei loro Docenti di indirizzo e non solo.

Chi era Alessandro Narducci? La storia di uno chef promessa della cucina italiana.

ALESSANDRO NARDUCCI nasce a Roma il 2 maggio 1989. Si appassiona alla cucina fin da giovane, sfida i fornelli di casa ed il palato di amici e parenti con le sue prime creazioni. “*Quando capì verso dove spingeva la mia curiosità, mia madre mi iscrisse ad un corso di sommelier. È stato attraverso quello che ho educato il mio palato, ma anche imparato storia e geografia*”. Queste le sue parole.

La forte ambizione che lo contraddistingue inizia a prendere piede già dalla cucina del **Rome Cavalieri, A Waldorf Astoria Resort**, fino ad arrivare in casa Troiani presso **Il Convivio**. Ma il suo bisogno inarrestabile di nuove esperienze lo porta oltre confine alla corte di Heinz Beck negli Emirati Arabi, presso il **Social by Heinz Beck di Dubai Palm**, dove resta per un anno prima di tornare nella capitale nel 2015.

Una proposta alla quale non può dire di no, e che gli permette di rientrare in casa Troiani, ma questa volta dall'ingresso principale: la giacca in serbo per lui è quella da executive di **Acquolina**. Una cucina semplice ma decisa, travolgente, legata fortemente alla sua terra. Materia povera ma di tutto rispetto, servita al centro della scena capitolina, un po' come amava definirsi *“di bosco e di riviera”*.

Lo si denota dai suoi piatti interamente Made in Italy, **Scottadito** (Ricciola e puntarelle “come a Roma”), **Linguine** (Vongole e radice quadrata di prezzemolo).

Ha soli 26 anni quando Alessandro conquista la prima stella Michelin divenendo lo chef stellato più giovane d'Italia. Caparbio Alessandro si fa sempre più strada nel mondo gourmet, e non solo, ben presto nell'aprile del 2017 il rapporto fra allievo e maestro Angelo Troiani si fa sempre più intenso, arrivando a stringere un patto societario con la famiglia Troiani e il restaurant manager Andrea La Caita, il tutto nella nuova location del **The First Hotel**, in via del Vantaggio, a due passi da Piazza del Popolo.

Alessandro Narducci, Chef di Acquolina, con umiltà ha sempre svolto il suo lavoro, credendo e sottolineando il gioco di squadra in cucina così come nella vita. Diceva: *“da soli si vincono le partite, insieme si vincono i campionati”*

Amava il rapporto con i suoi clienti, amava stupirli, deliziarli e coccolarli, per lui cucina e sala erano 50 e 50: *“Io so' contento se faccio contenti gli altri, è il segreto del fare bene il nostro mestiere.”*

Lo ricordano così Alessandro Narducci che il 22 giugno 2018 è rimasto vittima, insieme alla sua collaboratrice Giulia Puleio, in un incidente mortale a Roma su Lungotevere della Vittoria, in zona Prati, a bordo del suo scooter.

“Ha sempre lavorato con dedizione e passione rara”, commenta Heinz Beck, commosso e ancora incredulo. *“Una persona che non si risparmiava mai. Sempre sul pezzo, davvero deliziosa. Si faceva voler bene da tutti e la squadra lo adorava. È quasi retorico elogiare una persona dopo la sua morte, ma in questo caso, era davvero bravo”*.

Alessandro era un amante del buono, del bello e delle cose semplici, così come nella vita: valori, amore, famiglia e perché no anche la squadra del cuore, la Roma.



Modalità di partecipazione:

Per la partecipazione al Concorso, entro 30 giorni dalla Presentazione del Premio (30 novembre 2018) sarà necessario inviare unicamente tramite posta elettronica la propria candidatura, secondo lo schema allegato in calce al presente bando. Successivamente, a un mese dalla Premiazione (2 maggio 2019), occorrerà inviare un abstract, eventualmente corredato di materiale video e/o fotografico, del prodotto o della performance che si intenderà sottoporre alla Giuria. Sul sito dell'Istituto I.P.S.E.O.A. "Tor Carbone" di Roma, al link **Premio Alessandro Narducci**, si potrà scaricare tutta la modulistica necessaria da inviare tramite posta elettronica al Prof. GIUSEPPE VARONE (giuseppe.varone1@istruzione.it), referente del progetto. Si intende rilevare che le candidature e le proposte saranno garantite dalle correnti leggi sulla *privacy* e sul *copyright*.

Giuria e criteri di valutazione:

La giuria, presieduta dalla prof.ssa **CRISTINA TONELLI** (Dirigente dell'Istituto "Tor Carbone") e da 5 esperti del settore, **con giudizio inappellabile** valuterà secondo i seguenti criteri a partire da un presupposto: Alessandro Narducci veniva considerato il Pollock della cucina italiana, per cui ogni prodotto o performance proposta in concorso dovrà essere ispirata a un'opera o più in generale allo stile del pittore statunitense.

- *Settore Enogastronomia e Prodotti Dolciari*: verrà premiato il miglior piatto o dessert che riuscirà a coniugare gusto e creatività a partire da una sollecitazione artistica. Una magica coniugazione di sapori e colori;
- *Settore Sala e Vendita*: verrà premiata la migliore “mise en place” sia in termini di eleganza sia in termini di originalità e capacità di ispirazione;
- *Settore Accoglienza Turistica*: verrà premiato il migliore mixer di intuizione, garbo ed eleganza nell’accoglienza e nella presentazione.
- *Settore Classe 3^a – Istituto di Istruzione Superiore di Primo Grado*: verrà premiata la migliore idea, sia essa riferita all’ambito dell’*Enogastronomia*, di *Sala e Vendita* e dell’*Accoglienza Turistica*.

Premi

- Premio *Settore Enogastronomia*: Targa Premio con Stage presso il Ristorante stellato **Acquolina** e **Acquarroof**, per un periodo da 1 a 3 mesi a seconda della disponibilità dello studente vincitore, nonché somma in denaro comunicata in occasione della consegna dei premi.
- Premio *Settore Sala e Vendita*: Targa premio con Stage presso il Ristorante stellato **Acquolina** e **Acquarroof**, per un periodo da 1 a 3 mesi a seconda della disponibilità dello studente vincitore, nonché somma in denaro comunicata in occasione della consegna dei premi.
- Premio *Settore Accoglienza Turistica*: Targa premio con Stage presso il **The First Luxury Art Hotel** in Roma, per un periodo da 1 a 3 mesi a seconda della disponibilità dello studente vincitore, nonché somma in denaro comunicata in occasione della consegna dei premi.
- Premio *Classe 3^a Istituto di Istruzione Superiore di Primo Grado*: Targa Premio, somma in denaro e eventuale divisa di indirizzo.

Calendario

- Venerdì **30 novembre 2018**, ore 10:30, prologo musicale e presentazione Bando del Concorso presso la sede dell'I.P.S.E.O.A. "Tor Carbone" di Roma, in via Tor Carbone 53.
- Venerdì **2 maggio 2019**, ore 10.30: prologo musicale e Premiazione presso la sede dell'I.P.S.E.O.A. "Tor Carbone" di Roma, in via Tor Carbone 53.

Referenti:

MAURIZIO NARDUCCI (m_narducci@tiscali.it)

GIUSEPPE VARONE (giuseppe.varone1@istruzione.it)

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa CRISTINA TONELLI

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

PREMIO "ALESSANDRO NARDUCCI"

Al Dirigente Scolastico dell'I.P.S.E.O.A. "Tor Carbone" - ROMA

Prof. ssa CRISTINA TONELLI

Il/la sottoscritto/a _____ Genitore* dell'alunno

nato/a _____ il ____ / ____ / ____ , prov. di _____

residente in _____, prov. di _____

via/piazza _____ n. _____,

tel.: _____, cell.: _____

e-mail: _____ cod. fisc.: _____

iscritto alla classe _____ (specificare se 4° o 5° per i soli corsi dell'I.P.S.E.O.A.) del corso di**:

- Enogastronomia, Prodotti Dolciari artigianali e industriali

- Servizi di Sala e Vendita

- Accoglienza Turistica

- Classe 3ª Istituto di Istruzione Superiore di Primo Grado

Con la presente

Si propone la propria candidatura alla Prima edizione del "*Premio Alessandro Narducci*", impegnandosi a inviare, a un mese dalla Premiazione che avverrà il 26 aprile 2019, un abstract, eventualmente corredato di materiale video e/o fotografico, del prodotto o della performance che si intenderà sottoporre alla Giuria.

___l___ sottoscritt___ autorizza l'I.P.S.E.O.A. "Tor Carbone" di Roma al trattamento dei dati contenuti in questa domanda per le finalità istituzionali e nei limiti stabiliti dal D. Lgs n° 196/2003 e successive modifiche e integrazioni.

Luogo e data, _____

(firma autografa)

*inserire il nome e cognome del genitore nel caso di studente minorenni

**barrare la casella corrispondente