

PRIMA EDIZIONE
“PREMIO NAZIONALE ALESSANDRO NARDUCCI”

La Prima edizione del “**Premio NAZIONALE ALESSANDRO NARDUCCI**” è un concorso che si prefigge di diventare un appuntamento a cadenza annuale in memoria dello Chef **Alessandro Narducci**.

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 cinquanta e cinquanta: *“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.



REGOLAMENTO

Art.1

(Finalità)

La prima edizione del “Premio NAZIONALE ALESSANDRO NARDUCCI” è rivolta a tutti gli studenti degli Istituti Alberghieri d'Italia iscritti all'ultimo anno dei corsi di *Enogastronomia, Pasticceria, Servizi di Sala e Vendita* e *Accoglienza Turistica*, quest'ultimo collegato al “Premio Pandolfo Roscioli”, promosso dall'Associazione Internazionale dei Cavalieri del Turismo. Il duplice obiettivo del concorso è quello di mettere in luce il talento dei più giovani con la dignità della professione.

Art. 2

(Modalità di partecipazione e organizzazione per gli studenti degli Istituti Alberghieri italiani)

Per gli studenti dei corsi di *Enogastronomia, Pasticceria, Servizi di Sala e Vendita* e *Accoglienza Turistica*, ogni istituto alberghiero italiano può partecipare al concorso candidando uno o più allievi del quinto anno, compilando per ciascun studente il modulo secondo l'**allegato A** che sarà pubblicato sul sito della Scuola Polo del Concorso, l'I.P.S.E.O.A. “Tor Carbone” di Roma, indicando, come richiesto, anche i dati del Docente tutor tecnico-pratico d'indirizzo che seguirà il/i candidato/i. La candidatura dovrà pervenire agli indirizzi di posta elettronica debitamente indicati entro il **4 marzo 2020**.

L'assegnazione del Premio avverrà nel mese di maggio del 2020, presso Villa Convitto della Sede centrale dell'I.P.S.E.O.A. “Tor Carbone”, in via di Tor Carbone n. 53 (giorno e orario verranno tempestivamente comunicati).

Art. 3

(La Commissione)

La Giuria, presieduta dalla prof.ssa **CRISTINA TONELLI** (Dirigente dell'Istituto “Tor Carbone”) e dal docente referente del progetto, il prof. **LUCIANO SPARTACO DI CARLO**, sarà costituita dai coniugi **ALESSANDRA GERACE** e **MAURIZIO NARDUCCI**, nonché da chef di fama nazionale e internazionale, sommelier professionisti, giornalisti enogastronomi, rappresentanti dell'Assocamera e da esperti del settore, e valuterà **con giudizio insindacabile** secondo i criteri condivisi nel presente documento (**Articoli 4/5**).

Art. 4

(Criteri di valutazione per gli studenti del V anno dei corsi di Enogastronomia, Pasticceria, Servizi di Sala e Vendita, Accoglienza Turistica)

Verrà premiata la migliore proposta che riuscirà a coniugare gusto, creatività ed efficacia a partire da una sollecitazione: il riso, declinabile nei suoi molteplici usi e significati, con le sue proprietà e i suoi valori nutrizionali e culturali.

La proposta, redatta e inviata preferibilmente in formato pdf secondo l'**allegato B**, entro il **24 aprile 2020**, dovrà contenere la denominazione, le grammature per ogni ingrediente utilizzato, il procedimento di preparazione, il vino o più in generale la bevanda scelta (che dovrà essere portato/a in sede di concorso a cura dei concorrenti) in abbinamento al piatto e le sue proprietà organolettiche. La descrizione dovrà essere completata da un testo che racconti il tipo di ricerca/riflessione che ha portato alla sua ideazione/elaborazione, della lunghezza pari 1/3 cartelle.

Ciascun Istituto partecipante dovrà indicare secondo l'**allegato C** i nomi dei propri candidati i quali dovranno presentare apposita liberatoria per l'utilizzo delle proprie immagini, come indicato nell'**allegato D**.

Gli Istituti finalisti il giorno del concorso dovranno realizzare quanto proposto secondo i tempi definiti dal presente regolamento, non potranno portare ingredienti lavorati o semilavorati se non preventivamente comunicati all'organizzazione e da questa accettati, dovranno portare il vino abbinato al piatto, dovranno portare altresì l'occorrente per effettuare la mise en place del proprio tavolo di presentazione o cocktail.

Ogni concorrente in concorso indosserà la divisa del proprio Istituto.

Il giorno della Premiazione i finalisti inizieranno dalle ore 8.15 il lavoro di preparazione della ricetta proposta nei laboratori di cucina dell'I.P.S.E.O.A. "Tor Carbone", in via di Tor Carbone n. 53, ognuno nella propria postazione. Docenti di enogastronomia, cucina e aiutanti tecnici dell'Istituto ospitante, saranno a disposizione per l'utilizzo della materia prima per ogni ricetta e per le attrezzature occorrenti alla preparazione.

Gli alunni di cucina avranno a disposizione 2 ore e 30 minuti per la preparazione della propria ricetta.

Per quel che riguarda lo specifico degli studenti di Accoglienza Turistica, essendo il "Primo Premio Nazionale Alessandro Narducci" collegato al "Premio Pandolfo Roscioli", promosso

dall'Associazione Internazione dei Cavalieri del Turismo, si rinvia per le consegne e la tempistica al seguente link: <https://www.cavalieridelturismo.it/attivita/premio-pandolfo-roscioli/>.

Materiali e Attrezzature

Su richiesta verrà fornita un'accurata descrizione delle attrezzature disponibili ad ogni postazione di lavoro.

Premi per gli studenti di Enogastronomia, Pasticceria, Servizi di Sala e Vendita, Accoglienza Turistica:

- Premio *Settore Enogastronomia*: Borsa di studio annuale per un corso professionale da cuoco presso la “*Chef Master School*” di Sandro Masci, una targa premio e una giacca da chef.
- Premio *Settore Pasticceria*: Corso di 550 ore per la durata di sei mesi presso la Scuola di Pasticceria Professionale “*A tavola con lo chef*” di Maria Teresa Marini e Fiorella D'Agnano, una targa premio e una giacca da pasticciere.
- Premio *Settore Sala e Vendita*: Corso presso lo Spices Bar “*Botaniko*” di Roma, una targa premio e una giacca da cameriere/barman.
- Premio *Settore Accoglienza Turistica*: per quel che riguarda il settore di Accoglienza il Premio Nazionale Narducci è collegato al “Premio Pandolfo Roscioli”, promosso dall'Associazione Internazionale dei Cavalieri del Turismo, per il quale si rinvia al seguente link: <https://www.cavalieridelturismo.it/attivita/premio-pandolfo-roscioli/>.

Referenti:

MAURIZIO NARDUCCI (m_narducci@tiscali.it)

LUCIANO SPARTACO DI CARLO (lucianodicarlo@hotmail.it)

Per il Settore di Accoglienza Turistica: info@cavalieridelturismo.it

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa CRISTINA TONELLI

(Allegato a)

Per studenti degli Istituti Alberghieri italiani

Prima edizione del premio nazionale “**Alessandro Narducci**”

I.P.S.E.O.A. di Roma in via di Tor Carbone n. 53

c.a.p. 00178

mail: m_narducci@tiscali.it

lucianodicarlo@hotmail.it

Il sottoscritto _____, in qualità
di _____ (specificare se Dirigente o Docente) dell'Istituto professionale
alberghiero denominato: _____ Indirizzo: via
_____ n° _____ Cap _____ Località _____ Prov. _____
Telefono _____ mail _____

CHIEDE

l'iscrizione alla Prima edizione del premio nazionale “**Alessandro Narducci**”

settore:*

- *Enogastronomia*
- *Pasticceria*
- *Sala e Vendita*

*(Inserire una X nel settore per cui si intende partecipare. Per il settore di Accoglienza Turistica si rinvia al link dei Cavalieri del Turismo, sopra indicato)

Dichiara di avere preso visione del Regolamento.

Indica il Docente tecnico pratico di riferimento, accompagnatore degli allievi che parteciperanno al concorso in oggetto:

Cognome _____ Nome _____

Telefono (del docente) _____

Mail (del docente) _____

Luogo _____, Data _____

Firma

(Allegato b)

ISTITUTO ALBERGHIERO _____

Ricetta e informazioni relative alla ricerca/riflessione effettuata da inviare entro il 24 aprile 2020.

RICETTA _____ (indicare la denominazione)

Ingredienti per 4/6 persone (con indicazione delle quantità):

Procedimento:

Conservazione:

Vino/bevanda prescelto/a (a cura del concorrente):

Proprietà organolettiche:

Motivazione abbinamenti effettuati (piatto/vino/bevanda):

(Allegato c)

ISTITUTO ALBERGHIERO _____

“NOMINATIVI ALUNNI da inviare entro il **4 marzo 2020**.”

Il sottoscritto _____, in qualità
di _____ (precisare se Dirigente o Docente) dell'Istituto professionale
alberghiero di cui sopra

COMUNICA

i nominativi degli allievi partecipanti Prima edizione del premio nazionale “*Alessandro Narducci*”

Allievo di:

Cognome _____

Nome _____

Classe _____

Luogo _____, Data _____

Firma _____

(Allegato d)

LIBERATORIA PER LA PUBBLICAZIONE E DIFFUSIONE DELLE PROPRIE IMMAGINI -
FOTOGRAFIE O VIDEO

- Da compilare a cura di ciascun partecipante

La sottoscritta / Il sottoscritto (nome e
cognome del soggetto) nato/a a il
Residente in via Città
..... Prov. con la presente

AUTORIZZA

l'utilizzo delle proprie immagini o delle immagini del figlio/a
_____, foto o video, per il solo utilizzo finalizzato alla
realizzazione della Prima edizione del premio nazionale "**Alessandro Narducci**".

L'utilizzo delle immagini è da considerarsi effettuato in forma gratuita.

Luogo Data

..... (firma leggibile)

I dati personali saranno trattati nel rispetto delle disposizioni di legge vigenti.