

PRIMERA EDICIÓN "PREMIO INTERNACIONAL ALESSANDRO NARDUCCI"

La Primera Edición del Premio Internacional "Alessandro Narducci" es una competencia que tiene como objetivo convertirse en un evento anual que promueve la cultura italiana de la comida y el vino en el mundo en cooperación con las Cámaras de Comercio italianas de los diversos Estados participantes, en memoria del chef Alessandro Narducci.

¿Quién fue Alessandro Narducci? La historia de un prometedor chef de cocina italiana.

ALESSANDRO NARDUCCI nació en Roma el 2 de mayo de 1989. Le apasionaba cocinar desde muy joven, desafió a los cocineros caseros y al paladar de amigos y familiares con sus primeras creaciones. "Cuando entendió dónde estaba empujando mi curiosidad, mi madre me inscribió en un curso de sommelier. Fue a través de lo que eduqué a mi paladar, pero también aprendí historia y geografía". Estas son sus palabras.

La fuerte ambición que lo distingue comienza a afianzarse desde la cocina del Rome Cavalieri, A Waldorf Astoria Resort, hasta la casa de Troiani en Il Convivio. Pero su necesidad imparable de nuevas experiencias lo lleva a través de la frontera a la corte de Heinz Beck en los Emiratos Árabes Unidos, en el Social by Heinz Beck en Dubai Palm, donde permanece durante un año antes de regresar a la capital en 2015.

Una propuesta a la que no puede decir que no, y que le permite regresar a la casa Troiani, pero esta vez desde la entrada principal: la chaqueta que le espera es la del ejecutivo de Acquolina. Una cocina sencilla pero decisiva, abrumadora, fuertemente ligada a su tierra. Material pobre pero respetable, servido en el centro de la escena Capitolina, un poco como le gustaba llamarse a sí mismo "bosque y riviéra".

Se denota por sus platos completamente "Made in Italy", Scottadito (Ricciola y puntarelle "como en Roma"), Linguine (almejas y raíz cuadrada de perejil). Tenía solo 26 años cuando Alessandro gana la primera estrella Michelin y se convierte en el chef estrella más joven de Italia. Alessandro se está abriendo camino cada vez más en el mundo gourmet, y más allá, en abril de 2017, la relación entre el alumno y el maestro Angelo Troiani se vuelve cada vez más intensa, llegando a hacer un pacto corporativo con la familia Troiani y el gerente del restaurante.

Alessandro Narducci, chef de Acquolina, siempre hizo su trabajo con humildad, creyendo y enfatizando el trabajo en equipo tanto en la cocina como en la vida. Decía: "solo tú ganas partidos, juntos ganas campeonatos".

Le encantaba la relación con sus clientes, le encantaba sorprenderlos, deleitarlos y mimarlos, para él la cocina y el comedor tenían cincuenta y cincuenta: "Sé que soy feliz si hago felices a los demás, es el secreto de hacer bien nuestro trabajo".

Así es como se recuerda a Alessandro Narducci, que el 22 de junio de 2018 fue víctima, junto con su colaboradora Giulia Puleio, en un accidente fatal en Roma en Lungotevere della Vittoria, en el área de Prati, a bordo de su scooter.

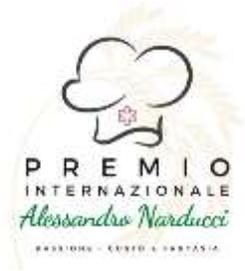
"Siempre ha trabajado con dedicación y rara pasión", comenta Heinz Beck, conmovido e incrédulo. "Una persona que nunca se salvó. Siempre en la pieza, realmente delicioso. Todos lo amaban y el equipo lo amaba. Es casi retórico alabar a una persona después de su muerte, pero en este caso, fue realmente bueno". Alessandro era un amante de lo bueno, de la belleza y de las cosas simples, así como en la vida: valores, amor, familia y, por qué no, también el equipo del corazón, Roma.



REGULACIÓN

Art.1 (Propósito)

La primera edición del "Premio Internacional Alessandro Narducci" está dirigida a todos los estudiantes no italianos que han llegado a la mayoría de edad y cocineros aficionados no italianos apasionados por la cocina italiana y su cultura histórica y gastronómica. El doble objetivo de la competencia es resaltar el talento de los más jóvenes con la dignidad de la profesión y dar a conocer y difundir la cocina italiana y la cultura de la comida y el vino en todo el mundo.



Art. 2 (Cómo participar)

Los estudiantes y los chefs aficionados deben enviar su solicitud de participación en el premio a la dirección de correo electrónico de la Cámara de Comercio Italiana e Industria en Guatemala (admin@camcig.org), antes del 31 de julio de 2020 a más tardar.

Cada candidato debe completar el formulario. La prueba final y la ceremonia de entrega de premios tendrán lugar en Roma en la Villa Convitto, sede de la I.P.S.E.O.A. "Tor Carbone", en via di Tor Carbone n. 53, el 28 de mayo de 2021, a las 10.00 a.m. Cualquier cambio de día y hora se comunicará de inmediato.

Art. 3 (Pruebas de selección)

El mejor plato que recordará la tradición italiana y que combinará sabor y creatividad a partir de una solicitud: **el arroz**. La decisión de dedicar la Primera Edición del "Premio Internacional Alessandro Narducci" al arroz, que puede declinar en sus múltiples usos y significados, con sus propiedades y sus valores nutricionales y culturales. Todo esto, a partir de la conciencia de la importancia vital del arroz, ya que es el alimento principal o al menos el alimento básico en las tres comidas básicas del día, es decir, desayuno, almuerzo y cena, para la mitad de la población mundial. El objetivo conjunto es promover el desarrollo sostenible de los diversos cultivos de arroz, capaces de satisfacer la creciente demanda de alimentos en todo el mundo, respetando el medio ambiente y las necesidades alimentarias de las generaciones actuales y futuras, así como promoviendo conocimiento y valor, tanto desde un punto de vista organoléptico como en términos de sabor y versatilidad en la cocina. El arroz está ligado a las tradiciones de muchos países, desde sus orígenes, es un símbolo de riqueza y abundancia, de autenticidad y no debe concebirse como un alimento simple, sino como un regalo para la vida y un ingrediente para renovar la cocina italiana e internacional.

La primera prueba será un examen. 30 preguntas destinadas a evaluar el nivel de conocimiento general de la cultura italiana, la historia y la comida y el vino y se referirán a:

- n. 10 pruebas sobre historia y cultura italiana
- n. 10 pruebas sobre geografía italiana y sus principales monumentos;
- n. 10 pruebas de cocina italiana.

El peso de la prueba será del 25%. La prueba se considerará aprobada por aquellos que hayan obtenido un resultado de al menos el 50%.



La segunda prueba se realizará sobre la base de la documentación fotográfica que muestra el plato y la receta. La receta debe prepararse de acuerdo con el Anexo B (preferiblemente para enviarse en formato pdf), debe contener el nombre de la receta, los pesos de cada ingrediente utilizado, el procedimiento de preparación, el vino elegido (que puede presentarse, en caso de acceso hasta la prueba final, por los competidores) en combinación con el plato y sus propiedades organolépticas. La descripción debe completarse con un texto que indique el tipo de investigación / reflexión que condujo a su concepción / elaboración, con una longitud igual a 1/3 de carpetas.

Cada participante debe presentar un comunicado específico para el uso de sus propias imágenes, como se indica en el Anexo C.

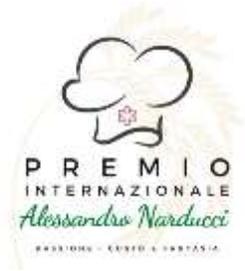
El peso de la prueba será del 25% y la prueba se considerará aprobada para aquellos que hayan obtenido un resultado de al menos el 50%.

Los finalistas el día de la prueba nacional, que se llevará a cabo durante la Semana de la Cultura Italiana en noviembre de 2020, deberán presentar la receta de acuerdo con los tiempos definidos por este reglamento, no pueden traer ingredientes procesados o semiacabados a menos que se comuniquen previamente a la organización y aceptado por esto, deben traer el vino emparejado con el plato, también deben traer lo necesario para hacer la puesta en lugar de su mesa de presentación.

Los estudiantes, para la primera y segunda prueba, serán juzgados por un jurado local específico designado por la CAMCIG. Los finalistas para el evento de Roma en mayo de 2021 serán liberados de las selecciones nacionales, es decir, un ganador por nación. La competencia final se llevará a cabo en Roma en el Instituto del Hotel "Tor Carbone".

El jurado, presidido por la directora del instituto, la profesora Cristina Tonelli, estará compuesto por chefs de renombre nacional e internacional, sommeliers profesionales, periodistas de alimentos y vinos, representantes de Assococamere y expertos de la industria, y evaluará con una apelación final.

El día de la final, los participantes comenzarán la preparación de la receta propuesta en los talleres de cocina del I.P.S.E.O.A a las 8.15 a.m. "Tor Carbone", en via di Tor Carbone n. 53, cada uno en su propia estación. Los maestros de alimentos y vinos, los ayudantes técnicos y de cocina del Instituto anfitrión estarán disponibles para el uso de la materia prima para cada receta y para el equipo necesario para la preparación. Los finalistas tendrán 2 horas y 30 minutos para preparar su propia receta.



Materiales y equipamiento

La estación de trabajo incluirá:

- Una placa de cocción por inducción con una absorción máxima de 3 kw distribuida en 4 puntos;
- Un baño termostático SV-Thermo Orved;
- Una máquina de vacío Orved en forma de campana con bolsas de cocción relativas;
- Un horno trivalente de última generación;
- Un equipo de enfriamiento rápido;
- Un plan de trabajo;
- Un refrigerador con una superficie máxima de 3 bandejas de gastronorm;
- Un fregadero;
- Tablas de cortar;

Premios:

- Premio Alessandro Narducci: una pasantía de tres meses en un importante restaurante romano que incluye comida y alojamiento;
- Una placa de premio
- Una chaqueta de cocinero.