

PREMIO NARDUCCI: LA CUCINA ITALIANA PER IL MONDO

ROMA\ aise\ - È quasi tutto pronto per dare il via al "Premio Internazionale Alessandro Narducci", concorso internazionale che avrà luogo tra il 23 e il 29 novembre a Roma, il cui obiettivo principale è promuovere la cultura gastronomica italiana nel mondo. Ai blocchi di partenza la prima edizione del premio dedicato alla memoria del più giovane chef italiano, Alessandro Narducci, che a soli 26 anni ha conquistato la sua prima e ultima stella Michelin e poi prematuramente scomparso. Il concorso è rivolto a tutti gli studenti e agli chef dilettanti non italiani che nutrono una passione per la cucina e la cultura enogastronomica del Belpaese e che vogliono trasformare il loro talento in una professione. Unici prerequisiti sono: essere maggiorenni e conoscere la lingua inglese. La competizione, articolandosi in più fasi, si preannuncia all'ultimo piatto. Nel dettaglio, è prevista una prima fase costituita da un test in lingua inglese di conoscenza generale della cultura enogastronomica italiana. Si passa poi alla seconda fase in cui i candidati presenteranno una documentazione fotografica del proprio piatto di gara, illustrando, oltre ai passaggi pratici della ricetta, la filosofia alla base della sua ideazione. Nella terza e penultima fase i candidati si sfideranno a livello nazionale per decretare il vincitore della fase nazionale che sarà inviato a Roma per la finale. Il valore simbolico di questo passaggio risiede nella coincidenza dell'evento con la Settimana della Cucina Italiana nel mondo (23-29 novembre 2020). La sfida ai fornelli avrà luogo con la partecipazione di una giuria qualificata, sia in caso di competizione convenzionale, sia da remoto (nell'eventualità di una situazione sanitaria avversa). Superati questi passaggi, la gran finale avrà luogo a Roma nel maggio 2021 presso l'Istituto Alberghiero "Tor Carbone" (scuola in cui lo Chef Narducci aveva mosso i suoi primi passi in cucina), alla presenza di una giuria di esperti che dichiareranno il vincitore della prima edizione del premio. In palio uno stage onnicomprensivo di tre mesi presso il ristorante "Acquolina" di Roma, casa professionale dello Chef Narducci, al fianco di un team di chef stellati. Oltre a questo, la targa del Primo premio, una giacca da chef e altri articoli professionali offerti dagli sponsor. I principali partner del concorso sono oltre alla Camera di Commercio Italo-Slovacca ed altre Camere Italiane all'estero l'I.P.S.E.O.A. "Tor Carbone" di Roma ed il ristorante capitolino "Acquolina". Il concorso si svolgerà sotto gli auspici dell'UNESCO, del Comune di Roma, degli Ambasciatori del Gusto, del Ministero degli Affari Esteri e del Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Assocamerestero e molti altri. (aise)