

2° “GRAN PREMIO CAFFÈ’ TONDI’ MEMORIAL DANIELE NICA”

12 Maggio 2018



SI E’ SVOLTA L’11 MAGGIO LA GARA DI CAFFETTERIA DEDICATA ALLO STUDENTE DANIELE NICA.

Si è svolta l’11 maggio, all’Istituto Alberghiero di Ladispoli, a chiusura del Corso di Alternanza Scuola-Lavoro dedicato alla caffetteria, la seconda edizione del “Gran Premio Caffè Tondi Memorial Daniele Nica”. Intitolata allo studente di Sala prematuramente scomparso in un incidente stradale sulla via Aurelia, la notte del 9 luglio 2016, la gara ha coinvolto gli allievi delle classi IV SA, IV SB e V Sala.

“Voglio rivolgere il mio grazie agli studenti, alla Dirigente Scolastica Prof.ssa Vincenza La Rosa e al Prof. Renato D’Aloia, instancabile promotore e coordinatore di questa iniziativa. - ha affermato Pietro Rastelli, Maestro del Caffè del ‘Team Roma @Typica’ (Società di consulenza e servizi alle aziende nel settore Horeca) e Docente del Corso di Caffetteria all’Alberghiero di Ladispoli, nel dare gli ultimi consigli e suggerimenti agli studenti impegnati nella gara - Collaboriamo da più di due anni con l’Istituto Alberghiero e siamo felici di contribuire alla formazione delle future leve della ristorazione italiana. Grazie e soprattutto buona fortuna per il vostro prossimo approdo nel mondo del lavoro”.

“Questa giornata è particolarmente significativa per noi - ha affermato la Preside Prof.ssa Vincenza La Rosa - sia perché conclude le attività del corso di caffetteria, sia perché abbiamo voluto dedicarla al nostro studente Daniele, cui è intitolato anche il Laboratorio di Sala dell’Istituto Alberghiero, in cui si sta svolgendo questa manifestazione. Crediamo nell’importanza e nella forza della memoria, che costituisce un aspetto essenziale dell’identità individuale e collettiva, migliora la qualità delle relazioni e pone le basi per le nostre azioni future. Gli studenti che frequentano l’Alberghiero non sono mai presenze passeggere, ma entrano a far parte della storia del nostro Istituto, anzi della sua biografia, perché consideriamo la scuola un organismo vivente, che ci vede impegnati sempre in prima linea, al fine di contribuire alla crescita di tutti coloro che la frequentano. Di Daniele ricorderemo sempre il sorriso, l’energia e la voglia di vivere. A lui torna oggi e tornerà per sempre il nostro ricordo e il nostro affetto”.

Questi i vincitori: IV Sala A: 1^ classificata SARA ATTURO, 2^ classificata ROBERTA GRAZIANO; 3^ classificata VALENTINA MEROLA; V Sala A 1^ classificata CAMILLA MORASCA; 2° classificato STEFANO MASTROPIETRO; 3^ classificata VERONICA TRAMOCENE. Miglior barista ELISA SIBIO; Miglior Espresso ALESSIA FELIZIANI; Miglior Cappuccino MARIAM ALLAM.

La Tondi Caffè è un’azienda fondata trent’anni fa e gestita dalla famiglia Tondinelli a San

Nicola.

La competizione che si è svolta all'Istituto Alberghiero è stata promossa dalla Fondazione 'Daniele Nica Onlus' ed è nata allo scopo di premiare, con la consegna del 'Chicco d'oro', l'eccellenza tecnica nel settore Caffetteria. All'iniziativa hanno partecipato anche la 'Fattoria Latte Sano' e la Ditta Cimbali, che ha messo a disposizione la sua macchina da caffè professionale per lo svolgimento del corso di Alternanza Scuola-Lavoro.

Membri della giuria Marco Nica, padre di Daniele, Marcello Tondinelli (Azienda Tondi) e Andrea Spini (Cimbali). Giudice Tecnico (Team Roma @Typica) Fabio Roberto Mingo.

"È un premio nato soprattutto per stimolare i giovani ad impegnarsi in una professione sempre più richiesta nel mondo del turismo, una professione dinamica, giovane - hanno sottolineato dalla Fondazione 'Daniele Nica' - e a stretto contatto con il pubblico, una professione che Daniele ha vissuto direttamente nel Bar di famiglia. Un grazie di cuore a Marcello Tondinelli del Caffè Tondi, che ha voluto con forza dedicare questo evento alla sua memoria".