



PREMIO CIOCCOLATO GIOVANI - II edizione

Ispiriamo i giovani a sognare - e ad agire! - in grande

13 e 14 marzo 2017, Torino

Selezionati i partecipanti alla gara

Manca poco più di un mese alla seconda edizione del Premio Cioccolato Giovani, e l'organizzazione procede spedita!

Lunedì 13 e martedì 14 marzo 2017 il **concorso nazionale di Cioccolateria** organizzato dall'Associazione Pièce e riservato agli allievi di scuole alberghiere e istituti professionali porterà a Torino **studenti da tutta Italia** che si metteranno alla prova sotto gli occhi di una giuria di professionisti di fama internazionale che non si limiteranno a valutare i loro lavori ma sapranno incoraggiarli, consigliarli e fare della gara un **momento di alta formazione, oltre che di competizione.**

La risposta da parte di partecipanti, professionisti e sponsor ha superato le più ottimistiche previsioni. Sono ben **diciotto gli ammessi alla gara**, che prevede tre prove: la realizzazione di due snack al cioccolato - uno formato in stampo e l'altro libero - e la decorazione a cornetto di un uovo di cioccolato, per rendere omaggio alla tradizione della decorazione all'italiana.

Tutto questo è reso possibile dal supporto fattivo dei partner, che hanno saputo cogliere lo scopo e il senso profondo del Premio, che è contribuire alla formazione dei futuri professionisti e mettere a contatto mondo della scuola e del lavoro. La **collaborazione di aziende leader** dei rispettivi settori non solo ne sostiene materialmente l'organizzazione, ma ha messo a disposizione dei vincitori e delle rispettive scuole premi di grande valore che consistono in opportunità formative importanti per i primi e preziose attrezzature e forniture per le seconde.

La novità di quest'anno è che **l'intera manifestazione si terrà in un contesto scolastico**: infatti, non solo la gara, ma anche la premiazione dei vincitori e la Masterclass che chiuderà la due-giorni si svolgeranno negli ampi spazi dell'Istituto "G. Colombatto" di Torino, proprio per rimarcare la centralità della scuola come luogo di formazione e di incontro fra generazioni ed esperienze, di trasmissione di saperi e motivazioni.

Questi sono gli ammessi alla II edizione del Premio Cioccolato Giovani (in ordine alfabetico)

BANANI Michela, IIS "Giolitti-Bellisario" - Mondovì (CN)
BATTISTEL Luigi, Ipsar "G. Pastore" - Varallo (VC)
BENI Andrea, Ist. Arte Bianca - Rovereto (TN)
CALVI Fabio, Ipssea "G. Colombatto" - Torino
CERCACI Elisa, Ipssea Cingoli - Cingoli (MC)
ESPOSITO Annamaria, IIS "Ance Keys", Castelnuovo Cilento (SA)
GALAN Emanuel, IIS "Nebbia" - Loreto (AN)
GIRAUDO Marta, Ist. "Donadio" - Dronero (CN)
GUERRERO Anita, IIS "A. Panzini" - Senigallia (AN)
IONESCU Constantin, Ipssea "Pietro Piazza" - Palermo
LAMANNA Matteo, Ipsst "Verri" - Busto Arsizio (VA)
LEONE Laura, Ipssea "Marco Polo" - Genova
LORENZET Lodovica, Ipsar "Alberini" - Lancenigo di Villorba (TV),
MARCHETTI Gaia, Ist. "Bartolomeo Scappi" - Castel S. Pietro (BO)
MOLINARI Diego, Ist. "C. De Medici" - Desenzano del Garda (BS)
SIMONETTI Linda, IIS "B. Stringher" - Udine
TADDEI Biagio, IIS "G. Giolitti" - Torino
TOJA Chiara, IIS "P. Cillario Ferrero" - Neive (CN)

CONTATTI



Associazione Culturale Pièce
Michelangelo Carta - Tel. 011 4346027, 373 9855703 - m.cart@piemontemese.it
Lucilla Cremoni - l.cremoni@piemontemese.it, 334 2667151
Livia Chiriotti - livia@chiriottieditori.it

CALENDARIO E PROGRAMMA

Lunedì 13 marzo 2017

Ore 12-16: GARA

Al termine della giornata, cena a buffet per partecipanti e giurie curata dagli istituti alberghieri torinesi

Martedì 14 marzo 2017

Ore 10-12: ANNUNCIO E PREMIAZIONE DEI VINCITORI

Ore 12:30-13:30: Buffet allestito dagli allievi degli istituti alberghieri di Torino

Ore 14-17 MASTERCLASS E CHIUSURA MANIFESTAZIONE

Tutte le fasi del Premio (gara, premiazione e masterclass) si svolgeranno presso l'Ipsseoa "G. Colombatto" di Torino (Via Gorizia 7, ingresso da Via Ada Negri 18)

Organizzazione



Commissario di gara: **Alessandro Racca**

Direzione tecnica

Gianfranco "Capitano" Rosso



Main Partner



Linea Professionale

Con il patrocinio di



Gold sponsor



Technical Sponsor



In collaborazione con



Media partner

**PASTICCERIA
INTERNAZIONALE**

