



PREMIO CIOCCOLATO GIOVANI

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

Grande successo per la seconda edizione

COMUNICATO STAMPA

“Quello che vedete in televisione è entertainment. Divertimento per chi è a casa. Ma non è vera cucina. La realtà della cucina e della pasticceria è tutt’altro. Perché lavoriamo in piedi, lavoriamo sabato e domenica, a Natale, Pasqua. Non otto ore: dodici, quattordici, sedici, a Natale anche diciotto. Nessuno viene obbligato a fare il pasticciare o il cuoco. Allora, se vogliamo farlo, facciamolo bene”. Non poteva essere più chiaro Ernst Knam nel corso della sua masterclass, che nel pomeriggio di martedì 14 marzo, al “Colombatto”, ha letteralmente avvinto un auditorio gremito di professionisti e studenti.

Una masterclass serrata e costruttiva, perfetto coronamento dei due giorni intensissimi in cui si è articolata la seconda edizione del Premio Cioccolato Giovani. Il concorso nazionale e biennale di Cioccolateria ideato e organizzato dall’Associazione Pièce - che riunisce le professionalità facenti capo a “Pasticceria Internazionale” e a Piemontemese.it, due realtà da sempre attive nel favorire la formazione delle giovani leve - e riservato a studenti degli istituti alberghieri. Lunedì 13 marzo, ospitati negli ampi laboratori dell’Istituto Alberghiero “G. Colombatto” di Torino, ben diciotto studenti provenienti da ogni parte d’Italia si sono misurati nella preparazione di due tipi di snack al cioccolato e nella decorazione al cornetto di un uovo di cioccolato.

Un concorso entusiasmante per la qualità dei progetti presentati dai partecipanti e per il livello della giuria, composta da grandi professionisti che rappresentavano diverse generazioni della cioccolateria italiana e internazionale - dal neanche trentenne **Yuri Cestari** a **Fabrizio Galla**, **Mauro Morandin** e **Salvatore Toma**, fino ad **Eliseo Tonti**, autentica leggenda vivente del settore, per il quale *“trovarmi in questo ambiente giovanile, sano in tutti i sensi, queste emozioni e preoccupazioni sui loro visi... Vivere tutto questo nell’epoca dei telefonini eccetera, fa bene al cuore, è un balsamo”.* Il direttore tecnico, come per la prima edizione, era **Gianfranco “Capitano” Rosso**, titolare dell’omonima pasticceria e nome storico della pasticceria e cioccolateria torinese. Commissario di gara, **Alessandro Racca**.

Anche questa edizione ha tenuto fede alla sua parola chiave, *Formazione*: per i partecipanti, perché la giuria, come sempre, non si è limitata a valutare il lavoro dei ragazzi ma ha trasformato la competizione in un momento di condivisione di competenze e passione; per gli insegnanti accompagnatori, che durante la gara hanno potuto assistere ad un workshop di alto livello sul caffè tenuto dagli esperti di Torrefazione Dubbini. E per gli studenti del “Colombatto”, per i quali il lavoro collaterale al Premio (preparazione dei buffet, accoglienza, ricevimento) ha costituito un’attività didattica a tutti gli effetti.

A vincere la seconda edizione del Premio Cioccolato Giovani è stata **Michela Banani**, 19 anni, studentessa dell’Alberghiero “Giolitti” di Mondovì (CN), che potrà fruire di tre mesi di stage presso la **Selmi** di Santa Vittoria d’Alba; secondo classificato **Emanuel Galan**, 18 anni, dell’Istituto “Nebbia” di Loreto (AN), che sarà ospitato in stage presso **Fiasconaro**, storica azienda dolciaria siciliana; terzo posto per **Luigi Battistel**, 18 anni, dell’Ipsar “G. Pastore” di Varallo (VC), per il quale è previsto un corso alla **Carpigiani Gelato University**.

A quelli conferiti ai primi tre classificati si affiancano i **premi speciali**, pure offerti dagli sponsor e anch’essi consistenti in opportunità formative.

A **Linda Simonetti**, 19 anni, dell’Istituto “Stringher” di Udine, va un corso **Moddecor Master Cake**; ad **Andrea Beni**, 17 anni, studente dell’Arte Bianca di Rovereto, un corso professionale **Silikomart Hangar78**; il più che promettente **Biagio Taddei** del “Giolitti” di Torino, che con i suoi 16 anni appena compiuti era il più giovane dei partecipanti, ha ben meritato uno **stage presso l’IFSE** di Piobesi Torinese.

Infine, un premio a sorpresa annunciato durante la premiazione dal Maestro Salvatore Toma, che ospiterà in stage estivo presso la sua azienda **“Arôme de Cacao”** di Corsano (LE), **Alessia Airoldi**, 17 anni, studentessa del “Verri” di Busto Arsizio.

I premi non sono andati solo ai vincitori, ma anche alle rispettive scuole, che riceveranno attrezzature professionali e forniture di materie prime offerte dagli sponsor, libri offerti da **Chiriotti Editori** e la possibilità di visite alle aziende per le classi della scuola.

L’organizzazione del Premio, che ha avuto il patrocinio della **Presidenza del Consiglio dei Ministri** e di tre importanti organizzazioni professionali quali **Ampi**, **Conpait** e **Fic**, è stata resa possibile dal sostegno delle aziende sponsor, a cominciare dal **Main Partner Icam Linea Professionale**, che ha donato la masterclass di Ernst Knam oltre a forniture di cioccolato per le tre scuole vincitrici e a una masterclass di Salvatore Toma presso la scuola del vincitore. Fondamentale anche il ruolo di tutti gli altri sponsor: **Carpigiani**, **Selmi**, **Silikomart**, **Moddecor**, **Giuso**, **Debic**, **Torrefazione Dubbini**, **Distilleria Magnoberta**, **Molino Dallagiovanna**. Gli sponsor tecnici sono stati **Ifse**, **Eurovo**, **Bragard**, **Lesepeidado**, **Bogana**, **Ovens**, **Smat** e **Perino Vesco**.

Grazie a tutti e appuntamento a novembre, con la prima edizione del **Premio Pasticceria Giovani!**

CONTATTI



Associazione Culturale Pièce
Ufficio stampa e relazioni esterne
Michelangelo Carta - Tel. 011 4346027, 373 9855703 - m.carta@piemontemese.it



PREMIO CIOCCOLATO GIOVANI

II edizione

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

13 e 14 marzo 2017

Torino, Istituto "G. Colombatto"

Via Gorizia, 7, Torino

Si parte!

È tutto pronto per dare il via ai lavori della **II edizione del Premio Cioccolato Giovani!**

Lunedì 13 e martedì 14 marzo il **concorso nazionale di Cioccolateria** ideato e organizzato dall'Associazione Pièce e riservato agli allievi di scuole alberghiere e istituti professionali porterà a Torino studenti da tutta Italia. 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.

Definire stellare la giuria non è un'esagerazione, trattandosi di professionisti che rappresentano diverse generazioni di assoluta eccellenza della Cioccolateria internazionale.

In rigoroso ordine alfabetico, questo è il nostro *dream team*: **Yuri Cestari, Fabrizio Galla, Mauro Morandin, Roberto Rinaldini, Salvatore Toma ed Eliseo Tonti**. Il direttore tecnico sarà **Gianfranco "Capitano" Rosso**, nome storico della pasticceria e cioccolateria torinese; il commissario di gara, **Alessandro Racca**. Un squadra nutrita che, come è nostra abitudine e intenzione, saprà trasformare la gara in un momento di alta formazione prima ancora che di competizione.

Gara, approfondimento, formazione. E come sempre, una **Masterclass** di altissimo livello a concludere i lavori: quest'anno il docente d'eccezione sarà **Ernst Knam**.

Tutto questo è reso possibile dalla faticosa e fondamentale **collaborazione del Main Partner Icam Linea Professionale**, e di tante aziende leader dei rispettivi settori, che non solo sostengono materialmente l'organizzazione ma hanno messo a disposizione dei vincitori e delle scuole importanti opportunità formative, attrezzature e prodotti.

La seconda edizione del Premio Cioccolato Giovani ha ottenuto il patrocinio della **Presidenza del Consiglio dei Ministri**, di **Ampi** (Accademia Maestri Pasticceri Italiani), **Conpait** (Confederazione Pasticceri Italiani) e **Fic** (Federazione Italiana Cuochi).

CALENDARIO E PROGRAMMA

Lunedì 13 marzo

Ore 12-16: Gara

La gara è individuale. I partecipanti dovranno eseguire tutto il lavoro personalmente, realizzando la ricetta da loro ideata e utilizzando i prodotti messi a disposizione dagli sponsor.

Seminario sul caffè

Fra le 14 e le 15, circa, un tecnico della **Torrefazione Dubbini** terrà un seminario sul tema *L'Espresso perfetto e i metodi alternativi di estrazione del caffè*, rivolto a studenti e insegnanti.

Ore 16-17: Valutazione dei lavori

La giuria esaminerà i lavori direttamente in laboratorio. Poi le realizzazioni dei partecipanti saranno esposte nella sala comune.

Ore 17-18 - Focus

Mentre la giuria e gli organizzatori si riuniscono per calcolare i punteggi conseguiti e designare i vincitori, il Direttore Tecnico del premio, coadiuvato dal Commissario di Gara e da un membro della giuria, terrà una **sessione di approfondimento** rivolta particolarmente ai partecipanti e ai rispettivi accompagnatori.

In coerenza con gli scopi formativi del premio, la sessione si focalizzerà sul lavoro dei candidati prendendone in esame, con spirito costruttivo, i punti di forza e le criticità e facendone la base di una lezione teorico-pratica e interattiva.

Ore 18-18:45 - Buffet

La giornata si concluderà con un momento conviviale per partecipanti, accompagnatori, ospiti e sponsor presenti

Martedì 14 marzo

Ore 10-12: Annuncio e premiazione dei vincitori

La premiazione si terrà presso l'aula magna dell'Istituto "Colombatto". Ingresso libero fino a esaurimento posti

Ore 12:30-13:30: Buffet

Preparato e allestito dagli allievi degli istituti alberghieri "Colombatto" e "Giolitti" di Torino

Ore 14-17 MASTERCLASS di Ernst Knam

La masterclass è a numero chiuso.

La partecipazione è gratuita, ma la prenotazione è obbligatoria.

Sono stati predisposti dei moduli di pre-iscrizione che si possono scaricare direttamente dal sito dell'Associazione Pièce (www.associazionepiece.org) oppure si possono richiedere scrivendo a premio@cioccolatogiovani.it

CONTATTI



Associazione Culturale Pièce - www.associazionepiece.org
Michelangelo Carta - Tel. 011 4346027, 373 9855703 - m.carta@piemontemese.it
Lucilla Cremoni - l.cremoni@piemontemese.it, 334 2667151
Livia Chiriotti - livia@chiriottieditori.it
Facebook: Premi Cioccolato & Gelato Giovani



La prestigiosa giuria del 2° Premio Cioccolato Giovani Torino, 13 e 14 marzo



Gianfranco Rosso
Direttore Tecnico

Alessandro Racca
Commissario di gara

Eliseo Tonti

Fabrizio Galla



Mauro Morandin

Roberto Rinaldini

Salvatore Toma

Yuri Cestari



PREMIO CIOCCOLATO GIOVANI

II edizione

Torino, 13 e 14 marzo 2017 - PREMI PER VINCITORI E SCUOLE

Come specificato nel Regolamento, i premi vengono conferiti sia ai vincitori sia alle rispettive scuole. Di fatto, il singolo partecipante che riceve un premio non vince solo per sé, ma contribuisce a far conferire prodotti, attrezzature e opportunità didattiche alla propria scuola.

PREMI PER I PARTECIPANTI

1° classificato: Stage di 3 mesi presso Selmi, inclusivo di alloggio

Altri premi

- Corso professionale Silikomart Hangar78
- Due giornate di corso one on one presso Carpigiani Gelato University, comprensivo di alloggio
- Corso Modacor Master Cake
- Stage presso struttura Ifse di Piobesi Torinese
- Stage presso Fiasconaro srl, storica azienda dolciaria siciliana
- Prodotti e kit strumenti professionali Debic del valore di € 100 per i primi tre classificati

PREMI PER LE SCUOLE

Scuola del vincitore

- Macchina Carpigiani (da definire assieme alla scuola) in comodato d'uso gratuito per 12 mesi
- Stampante per pasticceria "Pasticcina" Leseplado
- 100 chilogrammi di cioccolato Icam
- Buono acquisto prodotti Giuso del valore di € 750
- Buono acquisto prodotti Eurovo del valore di € 750
- Buono acquisto per prodotti Silikomart del valore di € 500
- Masterclass del M° Salvatore Toma, professionista Icam, presso la scuola del vincitore
- Buono del valore di 1.000 euro per l'acquisto di un mantecatore o pastocchef Carpigiani
- Una giornata full immersion per 30 studenti, con visita guidata al Gelato Museum e dimostrazione pratica a cura di un docente della Carpigiani Gelato University
- Masterclass a cura di un Culinary Advisor Debic

Altri premi per le scuole

- Le scuole del secondo e terzo classificato riceveranno rispettivamente 70 e 30 kg. di cioccolato Icam
- Buoni acquisto per prodotti Giuso del valore di 500 e 250 euro rispettivamente alle scuole del secondo e terzo classificato
- Buoni acquisto per prodotti Eurovo del valore di 500 e 250 euro rispettivamente alle scuole del secondo e terzo classificato
- Buoni acquisto per prodotti Silikomart del valore di 300 e 200 euro rispettivamente alle scuole del secondo e terzo classificato
- Masterclass di docente Carpigiani Gelato University presso la scuola di un vincitore
- Evento speciale della durata di un giorno presso Carpigiani Gelato University per il percipiente del Premio Speciale Carpigiani e altri 2 allievi/e della sua scuola
- Visite didattiche alle Aziende
- Premi speciali conferiti dagli sponsor

Omaggi per partecipanti, accompagnatori, giurie

- Kit prodotti per degustazione caffè Torrefazione Dubbini
- Alle due scuole torinesi che collaborano all'organizzazione: farina per pasticceria e le farine della Linea Uniqua, linea multiuso per tutti i settori e le preparazioni dell'Arte Bianca, conferite da Molino Dallagiovanna.
- Stampi Silikomart del medesimo tipo di quelli utilizzati per la gara

A questi premi si aggiungeranno attestati, coppe, gadget, campionature, libri e abbonamenti a "Pasticceria Internazionale".

Ciascun partecipante riceverà un attestato di partecipazione.





PREMIO CIOCCOLATO GIOVANI

II EDIZIONE

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

13 e 14 marzo 2017, Torino

Organizzazione



Commissario di gara: **Alessandro Racca**

Direzione tecnica

Gianfranco "Capitano" Rosso



Main Partner



Linea Professionale

Con il patrocinio di

Presidenza del Consiglio dei Ministri



Cenpaif



Gold sponsor



Technical Sponsor



In collaborazione con



Media partner





IPSSCOA G. COLOMBATTO - Via Gorizia 7 - Torino
14 marzo - ore 14

Cioccolato
Giovani



Torta Anna - Masterclass a cura di Ernst Knam

PREMIO CIOCCOLATO GIOVANI

II EDIZIONE

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

13 e 14 marzo 2017, Torino

Organizzazione



Main Partner



Media Partner





Icam – Main Partner di Cioccolato Giovani 2017

ICAM è l'azienda italiana di riferimento per la lavorazione del cacao e la produzione di cioccolato di alta qualità, secondo un modello di filiera integrata.

Con un fatturato in continua crescita annuale è il primo produttore al mondo di cioccolato biologico. L'export riveste particolare interesse importanza per l'azienda: oltre il 54% del fatturato deriva infatti dalle vendite oltreconfine. Sono oltre 70 i Paesi in cui i prodotti a marchio ICAM vengono venduti, tra i quali primeggiano il Regno Unito, gli Stati Uniti, la Germania, la Francia e i Paesi scandinavi –

Icam è una delle poche aziende al mondo che controlla in maniera completa ed integrata la filiera produttiva, selezionando le migliori piantagioni di cacao nel mondo (prevalentemente dell'Africa e dell'America centrale/latina) e collaborando strettamente con i produttori locali. Un percorso cominciato nel 1946 e reso possibile dalla forza delle idee, dalla volontà e dalla grande passione per il cioccolato delle famiglie fondatrici Agostoni e Vanini

ICAM, interprete dell'autentica cultura del cioccolato made in Italy, quest'anno ha deciso di essere **Main Partner** – e anche l'unico brand di cioccolato presente – del **Premio Cioccolato Giovani 2017**. Motivo di questa scelta è la costante e forte volontà dell'azienda di investire sulla formazione dei giovani pasticciere e cioccolatieri del futuro.

Non c'è luogo migliore per coltivare e scoprire nuovi talenti di concorsi come Cioccolato Giovani, durante il quale emergono passione, dedizione e alta qualità, valori imprescindibili di ICAM.

Il contributo che ICAM mette a disposizione delle scuole partecipanti prevede la fornitura di cioccolato: un modo per continuare ad alimentare la crescita e l'esperienza degli studenti. La prima classificata vincerà 100 kg di cioccolato e una Masterclass con Salvatore Toma - tecnico di ICAM Linea Professionale ma anche giurato del concorso. Per le scuole che si classificheranno al secondo e al terzo posto, i premi consistono rispettivamente in 70 e 30 kg di cioccolato.

ICAM ha fatto un ulteriore e grande regalo alla scuola e al concorso, dando la possibilità di partecipare ad una **Masterclass** a numero chiuso di **Ernst Knam, testimonial da anni di ICAM Linea Professionale**, che si terrà il 14 marzo alle ore 14.00 presso l'Istituto IPSSEO A G. Colombatto di Via Gorizia 7 a Torino.

Altro punto di contatto tra ICAM e il Premio Cioccolato Giovani è il maestro pasticciere **Salvatore Toma**.

Il cioccolato ICAM nella variante monorigine Perù e Gran Crù Los Bejucos provenienza Rep. Dominicana, sarà utilizzato durante la duegiorni del premio per la realizzazione di tutte e tre le prove che i 18 ragazzi saranno chiamati a svolgere e per la realizzazione della torta che realizzerà il **maestro Ernst Knam** durante la Masterclass del 14 marzo.

Ufficio Stampa ICAM

Ilaria Muolo | ilaria.muolo@publicisconsultants.it | Tel. 02 77336403 - 335 7856109

Elena Zaco | elena.zaco@mslgroup.com | Tel. 02 77336220 - 348 3113189

