



PREMIO CIOCCOLATO GIOVANI

Aiutiamo i giovani a sognare - ed agire! - in grande

Premessa

Unico nel suo genere, il Premio Cioccolato Giovani è un concorso nazionale di Cioccolateria riservato agli studenti degli ultimi anni delle scuole di settore (istituti professionali e alberghieri) provenienti da tutte le regioni italiane e di età compresa fra i 17 e i 21 anni.

Organizzazione

Il Premio, la cui prima edizione si è svolta nel febbraio 20156, è organizzato dall'Associazione Pièce, che unisce le professionalità facenti capo a “Pasticceria Internazionale” e a “Piemonte Mese”, da anni impegnate nella promozione e formazione dei giovani in diversi ambiti dell'imprenditoria alimentare e della comunicazione.

Etica e obiettivi

In armonia con la ferma e storica volontà degli organizzatori di investire sulle giovani leve, il concorso si prefigge di offrire ai giovani l'opportunità di confrontarsi, mettersi in discussione ed apprendere, entrando anche in contatto con il mondo dei professionisti.

In tal senso va sottolineato che i presupposti concettuali, le finalità etiche e le ricadute materiali trascendono il pur importante e appassionante fase della gara. Il premio è un **momento di alta formazione per i futuri professionisti**, e vuole **celebrare la cultura del cioccolato artigianale**, di chiara tradizione italiana e con radici piemontesi riconosciute e nobilissime.

Caratteristiche e progettualità

I tre pilastri concettuali ed etici che informano il Premio, e le attività di Pièce sono: *Formazione; Responsabilità e Mercato; Cultura.*

Formazione. Il Premio non è un omaggio al lavoro compiuto, ma un riconoscimento di potenzialità e un incoraggiamento alla continuazione e intensificazione dell'impegno. Lo scopo è **contribuire alla formazione dei futuri professionisti e al loro avviamento a un percorso di apprendimento costante** tanto nel campo della padronanza tecnica quanto in quello della conoscenza delle materie prime.

Responsabilità e Mercato. I partecipanti sono considerati **professionisti in divenire**, che come titolari o collaboratori di impresa dovranno confrontarsi col mercato e a questo dovranno orientare il loro lavoro. È in quest'ottica che si inseriscono due tratti distintivi del Premio: la **partecipazione individuale**, per sottolineare la responsabilità diretta del professionista sul proprio lavoro e quello del suo staff; e l'ideazione e realizzazione di **prodotti potenzialmente proponibili in un contesto commerciale effettivo.**

Cultura. Il professionista si trova oggi a lavorare in un contesto i cui confini si sono allargati e sfumati, aprendosi al confronto e incrocio di generi, tipicità, ingredienti. Tutto questo esige dall'artigiano competenze diversificate e nuovi approcci. Per questo motivo, il Premio pone un forte accento sulla componente culturale e prevede come fase culminante una Masterclass di alto profilo tenuta da insigni personalità del settore e aperta ai partecipanti al Premio, ai professionisti e agli operatori della comunicazione.

Partecipazione

La **partecipazione è completamente gratuita**. Chi intende partecipare dovrà inviare un progetto-ricetta rispondente ai requisiti delineati nel Regolamento. I progetti saranno esaminati dal Comitato tecnico e i migliori saranno ammessi alla fase finale consistente nella gara durante la quale i candidati dovranno realizzare la preparazione descritta nel rispettivo progetto.

Data la caratteristica nazionale del Premio, ai candidati provenienti dalle altre regioni sono forniti gratuitamente l'ospitalità alberghiera per la durata del Premio stesso, ed il trasferimento fra la

struttura ospitante e il luogo della gara. La possibilità è estesa anche ad un insegnante accompagnatore per ciascun partecipante.

Tema

Ciascuna edizione propone un tema differente, scelto dagli organizzatori e dal Direttore Tecnico.

Premi

I premi vengono conferiti sia agli allievi sia alle scuole di appartenenza.

Per I primi, consistono in opportunità formative quali corsi e stage.

Per le seconde, in attrezzature e forniture di materie prime.

Inoltre, le scuole dei vincitori dei premi ordinari e dei premi speciali avranno l'opportunità di ospitare esperti e professionisti per giornate di studio e masterclass teorico-pratiche aperte a studenti e insegnanti.

La seconda edizione del Premio Cioccolato Giovani si svolgerà a Torino il 13 e 14 marzo 2017