



PREMIO GELATO GIOVANI

I edizione

7 e 8 Marzo 2016

Torino

Lunedì 7 e martedì 8 marzo si terrà la prima edizione del **Premio Gelato Giovani**, un **concorso nazionale di Gelateria riservato agli studenti degli ultimi due anni delle scuole di settore** (istituti alberghieri e professionali) e di età compresa fra 17 e 21 anni.

Il Premio è organizzato dall'**Associazione Pièce**, che raggruppa professionisti da anni impegnati nella promozione e formazione dei giovani in diversi ambiti dell'imprenditoria alimentare e della comunicazione.

Si articolerà in due giornate che iniziano con la gara, nel pomeriggio di lunedì 7 marzo presso l'Istituto Alberghiero "G. Colombatto" di Torino; proseguono la mattina di martedì 8 al Centro Incontri della Regione Piemonte (Corso Stati Uniti 23 con la **premiazione** dei vincitori e un buffet preparato dagli allievi degli istituti alberghieri torinesi. E nella medesima sede si concludono al pomeriggio con una **Masterclass** di alto livello.

Lo scopo è stimolare e sostenere la formazione giovanile, dare opportunità di confronto e crescita, assicurare ogni anno un appuntamento importante creando un'alternanza fra due concorsi nazionali: il Premio Gelato Giovani, che si svolgerà negli anni pari; e il Premio Cioccolato Giovani, la cui prima edizione tenutasi a febbraio 2015 ha riscosso un successo che ha superato ogni aspettativa.

Le parole chiave di questo Premio sono **Formazione** (individuare le potenzialità e favorire l'apprendimento costante); **Mercato** (i partecipanti sono considerati professionisti in divenire: di qui la partecipazione individuale e la richiesta di prodotti proponibili in un contesto commerciale); **Cultura** (fase culminante del Premio è la Masterclass).

Conseguentemente, **i premi sono attribuiti sia ai vincitori sia alle rispettive scuole**. I ragazzi ricevono importanti opportunità formative, le scuole attrezzature professionali e forniture di materie prime.

I Premi vogliono anche **rivendicare e comunicare la centralità di Torino come culla e fucina dell'alto artigianato dolciario e della formazione professionale**.

L'organizzazione del Premio è resa possibile dal **sostegno dei partner** che hanno compreso come solo investendo nelle giovani generazioni sia possibile assicurare il futuro del settore. Le Aziende e organizzazioni che hanno confermato il loro supporto sono **Friesland Campina-Debic, Icam Cioccolato, Bussy, Giuso Guido SpA, Carpigiani, Novacoop, Ifse, Coldiretti Torino, Eurovo, Irinox, Silikomart, Uniglad, Costadoro, Distilleria Magnoberta, Perino Vesco, Bragard, Smat Torino**.

Gli Istituti Alberghieri "Colombatto" e "Giolitti" di Torino collaboreranno all'accoglienza di partecipanti e ospiti e si occuperanno della preparazione dei buffet.

Il Premio, che si avvale della direzione tecnica di **Alberto Marchetti**, noto alfiere torinese della gelateria italiana nel mondo, e della consulenza di **Alessandro Racca**, ha il patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri, del Ministero dello Sviluppo Economico, della Regione Piemonte e del Comune di Torino, e delle principali organizzazioni del settore come Ampì, Conpait e Coppa del Mondo del Gelato.

Di altissimo prestigio la giuria, di cui fanno parte professionisti di caratura internazionale e che ha come presidenti onorari **Luca Caviezel** e **Alfio Tarateta**, due padri nobili della professione, per suggellare il passaggio di testimone fra generazioni.



Associazione Culturale Pièce

Ufficio Stampa e relazioni esterne (Michelangelo Carta)

Tel. 011 4346027, 373 7039855

Facebook: Premi Cioccolato e Gelato Giovani

m.carta@associazionepiece.org



PREMIO GELATO GIOVANI

I edizione

7 e 8 Marzo 2016

Torino

PROGRAMMA

Lunedì 7 marzo

IPSSAR "G. Colombatto" - Via Gorizia, 7, Torino

Ore 11:45 - Registrazione dei partecipanti e allestimento delle rispettive postazioni di lavoro

Ore 12:30 - Inizio della gara, scaglionato in turni predefiniti, per assicurare a tutti un accesso ottimale alle attrezzature.

N.B.: *In considerazione della giovane età dei partecipanti, molti dei quali alla loro prima esperienza nelle competizioni di settore, per garantire la serenità dell'inizio della prova, l'accesso ai laboratori da parte di ospiti e operatori della comunicazione sarà possibile dopo le ore 14.*

Ore 17:15 - Fine gara e riunione della giuria per le valutazioni e deliberazioni. I risultati saranno annunciati il giorno successivo nel corso della premiazione.

Ore 17:15-18:15 - Workshop didattico-pratico con Alfio Tarateta

In coerenza con le finalità formative, prima ancora che competitive, dei nostri Premi, abbiamo pensato di fornire ai ragazzi un'ulteriore occasione di apprendimento.

Abbiamo quindi chiesto al Maestro Gelatiere **Alfio Tarateta**, Presidente onorario del Premio, di **guidare un gruppo di ragazzi, scelti fra allievi della scuola e partecipanti al Premio, nella preparazione del gelato che sarà servito come dessert la sera stessa.**

In questo modo si contribuirà a ottimizzare l'uso dei macchinari e dei prodotti messi a disposizione dagli sponsor dando contemporaneamente ai ragazzi l'opportunità di avvicinarsi all'uso di attrezzature e ingredienti professionali sotto la guida di una delle figure più autorevoli della gelateria italiana. Ma senza mai dimenticare che il fine ultimo dello studio e del perfezionamento è la capacità di creare dei prodotti golosi.

Ore 18:30 - Apericena a buffet preparata dagli allievi del Colombatto per coinvolgere partecipanti, sponsor e giurie in un momento di convivialità.

Conclusione lavori entro le ore 20

Martedì 8 marzo

Centro Incontri Regione Piemonte - Corso Stati Uniti 23, Torino

ore 9:30-11:30 circa - **Annuncio e premiazione dei vincitori.** Nel contesto, saranno premiati anche i vincitori della VII edizione del Premio PaCiok e della V edizione del Premio Giovani Chef Piemonte

ore 11:30- 13:15 circa - **Buffet** preparato e allestito dagli istituti alberghieri torinesi

ore 14-17 - **Masterclass**

Alessandro Racca - Il giallo nel piatto

Le infinite declinazioni del semifreddo, con un tributo al fiore del giorno

Filippo Novelli - Gelato al salmone e Bruss agli agrumi

Il gelato gastronomico interpretato da un campione del mondo

Alberto Marchetti, Chiara Patracchini & Igor Macchia - Il gelato oltre il gelato

Sinergie costruttive in ristorazione

La Masterclass è rivolta principalmente a studenti, giovani professionisti e operatori della comunicazione.

Per motivi di capienza della sala, i posti sono limitati.

Iscrizione obbligatoria, premio@gelatogiovani.it



1° Concorso nazionale di gelateria
riservato agli studenti
della scuola alberghiera

Torino, 7 marzo 2016

IPSSEOA "Giuseppina Colombatto"



Con il patrocinio di:

Presidenza del Consiglio dei Ministri



Ministero dello Sviluppo Economico



LUCA CAVIEZEL & ALFIO TARATETA

presidenti onorari

ALBERTO MARCHETTI

direttore tecnico

ALESSANDRO RACCA

consulente tecnico

GIOVANNI BORELLO

supervisione tecnica

PIER PAOLO MAGNI

presidente di giuria

IDA DI BIAGGIO

giuria

MARTINO LIUZZI

giuria

FILIPPO NOVELLI

giuria

IGOR MACCHIA

giuria





PREMIO GELATO GIOVANI

Conclusa la I edizione

Due giorni intensi ed entusiasmanti quelli della prima edizione del Premio Gelato Giovani, il **concorso nazionale di gelateria** organizzato dall'**Associazione Pièce** con la direzione tecnica di **Alberto Marchetti** e riservato agli studenti degli ultimi anni di scuole alberghiere e istituti professionali.

Dieci i partecipanti, provenienti da ogni parte d'Italia, e una giuria stellare capitanata da **Pierpaolo Magni** e composta da **Ida Di Biaggio**, **Martino Liuzzi**, **Igor Macchia**, **Filippo Novelli**, con la consulenza di **Alessandro Racca** e il supporto tecnico di **Giovanni Borello**.

La gara si è svolta nel pomeriggio di **lunedì 7 marzo** presso l'Istituto "Colombatto" di Torino. Ai partecipanti era richiesta la preparazione in diretta di un **gelato alla crema** e la realizzazione di un **dessert gelato al piatto**, in cui il gelato doveva essere abbinato al cioccolato e presentare anche una componente calda e una croccante. Un compito decisamente impegnativo, che i ragazzi hanno portato a termine con ottimi risultati.

Come è nostra consuetudine, la gara è stata un **momento di alta formazione** oltre e prima ancora che di competizione: il lavoro, magistralmente coordinato da Marchetti, si è svolto in modo rigoroso, con una perfetta scansione dei tempi per assicurare condizioni di gara ottimali a tutti. Ma anche sereno e costruttivo grazie alle straordinarie doti professionali e umane dei componenti della giuria che hanno saputo consigliare, incoraggiare, correggere, e al caso anche alleggerire con un po' di humour, la comprensibile tensione dei partecipanti, molti dei quali alla prima esperienza di competizione nazionale.

Dopo la gara, mentre la giuria si riuniva per valutare le prove, ai partecipanti e agli allievi migliori della scuola è stato offerto un ulteriore e prezioso momento formativo: il maestro gelatiere **Alfio Tarateta**, nome storico della gelateria italiana e uno dei due presidenti onorari del Premio (l'altro è **Luca Caviezel**, decano dei gelatieri italiani), li ha guidati nella preparazione del gelato servito al termine del momento conviviale, che ha concluso la giornata. Una lezione davvero apprezzata, visto che molti ragazzi si sono fatti autografare la giacca dal maestro Tarateta!

Altrettanto intensa e festosa la giornata di **martedì 8 marzo**, che si è svolta al Centro Incontri della Regione Piemonte ed è iniziata al mattino con un messaggio video dei componenti della squadra italiana fresca di vittoria alla Coppa del Mondo del Gelato, a cui è seguito l'**annuncio e premiazione dei vincitori** e l'attribuzione dei premi speciali offerti dagli sponsor.

Questi i **vincitori della I edizione del Premio Gelato Giovani**: primo classificato **Lorenzo Pennacchioni** da Senigallia (AN); seconda, **Jessica Lin** da Palermo, che ha anche vinto il premio speciale offerto da Ifse; terzo, **Enrico Oppedisano** da Carignano (TO).

I **premi speciali** sono andati a **Jessica Franco** (Torino, IIS "Giolitti"), **Premio Giuso** per la miglior decorazione; **Angelo Sulejmani** (Rovereto), **Premio Icam** per il miglior uso del cioccolato e premio offerto da Martino Liuzzi per conoscenza delle materie prime; **Kevin Rexho** (Busto Arsizio), **Premio Bussy** per la miglior valorizzazione della parte croccante; **Valeria Sertonio** (Finale Ligure), premio offerto da Alberto Marchetti per la miglior proponibilità commerciale.

I premi, offerti dai partner, sono attribuiti sia ai partecipanti sia alle rispettive scuole, e consistono in libri e opportunità formative (stage e corsi) per i ragazzi, e in attrezzature e forniture di materie prime per gli istituti. Al primo classificato verrà inoltre conferita una **giacca Bragard personalizzata**, a simboleggiare il suo ingresso nel mondo professionale.

La premiazione è stata seguita da un **buffet** preparato con prodotti forniti da Coldiretti Torino e Novacoop, e allestito dagli allievi degli Istituti Alberghieri "Colombatto" e "Giolitti" di Torino.

Non poteva che essere all'insegna della formazione anche la conclusione del Premio, con un'attesissima **Masterclass** con degustazione rivolta agli allievi degli istituti alberghieri e articolata in tre parti. Nella prima, il campione del mondo **Filippo Novelli** ha parlato di gelato gastronomico proponendo un gelato al salmone affumicato e Bruss su insalata di arancia, finocchio, soncino e fiori eduli: a seguire, il pastry chef **Alessandro Racca**, direttore tecnico della Gelato Pastry University

Carpigiani di Tokyo, ha spiegato quanta scienza e quanta tecnica servono per saper fare un semifreddo; per concludere, **Alberto Marchetti** e **Chiara Patracchini** (pastry chef de “La Credenza” di San Maurizio Canavese, una stella Michelin) sulle sinergie costruttive fra gelato e pasticceria in ristorazione.

Il Premio Gelato Giovani, che ha ottenuto il **patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri**, del Ministero dello Sviluppo Economico, di Regione Piemonte e Comune di Torino, e di importanti organizzazioni professionali come Ampi, Conpait e Coppa del Mondo della Gelateria, non riceve alcun contributo pubblico.

Se è stato possibile realizzare questo progetto, che lavora concretamente per far emergere potenzialità, formare e dare opportunità a ragazzi che saranno i futuri protagonisti e ambasciatori dell'arte dolciaria italiana, lo si deve unicamente al **sostegno dei partner** che hanno compreso come solo investire nelle giovani generazioni può assicurare il futuro del settore.

Il nostro più sincero e profondo ringraziamento va quindi alle aziende e organizzazioni che hanno dato e confermato il loro supporto: **Friesland Campina-Debic, Icam Cioccolato, Bussy, Giuso Guido SpA, Carpigiani, Novacoop, Ifse, Coldiretti Torino, Eurovo, Irinox, Silikomart, Uniglad, Costadoro, Distilleria Magnoberta, Perino Vesco, Bragard, Smat Torino.**

Il Premio Gelato Giovani avrà cadenza biennale e si terrà negli anni pari, alternandosi con il **Premio Cioccolato Giovani**, la cui prima edizione si è svolta a Torino nel 2015.

Dall'autunno 2017 prenderà avvio un nuovo progetto, il **Premio Pasticceria Giovani**, che avrà cadenza annuale.



Associazione Culturale Pièce
Ufficio Stampa e relazioni esterne (Michelangelo Carta)
Tel. 011 4346027, 373 7039855
Facebook: Premi Cioccolato e Gelato Giovani
m.carta@associazionepiece.org



PREMIO GELATO GIOVANI I EDIZIONE

7-8 MARZO 2016, TORINO

SCHEDA TECNICA RIASSUNTIVA

Organizzazione	ASSOCIAZIONE PIÈCE
Direttore Tecnico	Alberto Marchetti
Consulenza	Alessandro Racca
Presidenti Onorari	Luca Caviezel - Alfio Tarateta
Presidente Giuria	Pierpaolo Magni
Componenti Giuria	Giovanni Borello, Ida Di Biaggio, Martino Liuzzi, Igor Macchia, Filippo Novelli
Sedi	Gara: <i>Torino, IPSSEOA "G. Colombatto"</i> Premiazione e Masterclass: <i>Torino, Centro Incontri Regione Piemonte</i>
Masterclass	Filippo Novelli - <i>Gelato al salmone e Bruss agli agrumi: il gelato gastronomico interpretato da un campione del mondo</i> Alessandro Racca - <i>Scienza ed emozione del semifreddo, con un tributo al fiore del giorno</i> Alberto Marchetti e Chiara Patracchini - <i>Il gelato oltre il gelato: sinergie costruttive nella ristorazione</i>

PREMI E VINCITORI		
PREMIO	VINCITORE	SCUOLA
Vincitore Lorenzo PENNACCHIONI (Senigallia, AN)	Corso c/o Carpigiani Gelato University di 1 settimana con alloggio 2 Corsi Conpait di 1 settimana ciascuno, inclusivi di stage c/o gelateria affiliata: <ul style="list-style-type: none">• <i>Formazione Tecnico Gelatiere</i>• <i>Formazione professionale Assistente di laboratorio produzione</i> Coppa Giacca Bragard personalizzata Tetralogia di Luca Caviezel (Chiriotti Editori)	Mantecatore Carpigiani in comodato d'uso x 1 anno Buono acquisto 750 € Eurovo Buono acquisto 500 € Silikomart Buono acquisto 500 € Giuso 10 kg caffè Costadoro <i>Possibilità di visita guidata a stabilimento</i>
II classificato Jessica LIN (Palermo)	Corso professionale Silikomart Corso Conpait di 1 settimana " <i>Formazione Tecnico Gelatiere</i> " inclusivo di stage c/o gelateria affiliata Coppa Tetralogia di Luca Caviezel (Chiriotti Editori)	Buono acquisto 500 € Eurovo Buono acquisto 300 € Silikomart Buono acquisto 250 € Giuso <i>Possibilità di visita guidata a stabilimento</i>
III classificato Enrico OPPEDISANO (Carignano, TO)	Corso Conpait di 1 settimana " <i>Formazione Tecnico Gelatiere</i> " Coppa Tetralogia di Luca Caviezel (Chiriotti Editori)	Buono acquisto 200 € Silikomart Buono acquisto 250 € Giuso Buono acquisto 250 € Eurovo <i>Possibilità di visita guidata a stabilimento</i>
Tutti i partecipanti	- Abbonamento a Pasticceria Internazionale - Attestato di partecipazione - Possibilità di corso personalizzato Costadoro con visita allo stabilimento di Torino	Giornata di formazione sul caffè presso le scuole, a cura di Costadoro
	SCUOLE OSPITANTI	10 kg, caffè ciascuna da Costadoro Giornata di formazione sul caffè presso le scuole, a cura di Costadoro

PREMI SPECIALI		
PREMIO	VINCITORE	SCUOLA
Premio speciale GIUSO <i>Miglior decorazione</i> Jessica FRANCO <i>(Giolitti TO)</i>	Tetralogia di Luca Caviezel (Chiriotti Editori)	Masterclass-workshop di professionisti Giuso c/o scuola di appartenenza
Premio speciale ICAM <i>Miglior uso del cioccolato</i> Angelo SULEJMANI <i>(Rovereto)</i>	Libro sul Cioccolato di Eliseo Tonti (Chiriotti)	Masterclass-workshop di professionisti Icam c/o scuola di appartenenza
Premio speciale BUSSY <i>Miglior parte croccante</i> Kevin REXHO <i>(Busto Arsizio)</i>	Libro <i>Ph 4.1</i> di Giambattista Montanari (Chiriotti)	Masterclass-workshop di professionisti Bussy c/o scuola di appartenenza
Premio speciale IFSE Jessica LIN <i>(Palermo)</i>	Stage presso struttura Ifse	
Premio speciale MARCHETTI <i>Migliore proponibilità commerciale</i> Valeria SERTONIO <i>(Finale Ligure)</i>	Stage presso Gelateria Marchetti	
Premio speciale LIUZZI <i>Miglior conoscenza materie prime</i> Angelo SULEJMANI <i>(Rovereto)</i>	Lezione di Martino Liuzzi c/o scuola di appartenenza	



Associazione Culturale Pièce
 Ufficio Stampa e relazioni esterne (Michelangelo Carta)
 Tel. 011 4346027, 373 7039855
 Facebook: Premi Cioccolato e Gelato Giovani
 m.carta@associazionepiecece.org



PREMIO GELATO GIOVANI

I EDIZIONE

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

7 e 8 marzo 2016, Torino

Organizzazione



Direzione tecnica



Alberto Marchetti

Con il patrocinio di

Presidenza del Consiglio dei Ministri



Gold sponsor



Technical Sponsor



In collaborazione con



Presidenti Onorari

Luca Caviezel
Alfio Tarateta

Consulenza

Alessandro Racca



pièce
PASTICCERIA
INTERNAZIONALE Piemontese.it

Torino, 8 marzo 2016
Centro Incontri Regione Piemonte
C.so Stati Uniti, 23
ore 14

MASTERCLASS gratuita

Alessandro Racca
Il giallo nel piatto

*Le infinite declinazioni del semifreddo,
con un tributo al fiore del giorno*

Filippo Novelli
Gelato al salmone e Bruss agli agrumi
*Il gelato gastronomico interpretato
da un campione del mondo*

Alberto Marchetti
Chiara Patracchini & Igor Macchia
Il gelato oltre il gelato
Sinergie costruttive in ristorazione



Con il patrocinio:



Posti limitati, iscrizione obbligatoria
premio@gelatogiovani.it