



PREMIO PASTICCERIA GIOVANI

I edizione

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

5 e 6 marzo 2018, Torino

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

(ingresso da Via Ada Negri, 18)

Lunedì 5 e martedì 6 marzo 2017 il **concorso nazionale di Pasticceria** 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 altissimo livello 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 è stata, come sempre, eccellente: sono ben **quindici gli ammessi alla gara**, che prevede due prove molto impegnative: la preparazione di una torta con base di pasta sfoglia e la decorazione manuale di una colomba pasquale, che include anche l'esecuzione di una scritta a cornetto, in omaggio alla tradizione della decorazione all'italiana.

Coordinata dal Direttore Tecnico **Alessandro Dalmaso** e dal Commissario di Gara **Alessandro Racca**, lavorerà una giuria costituita da **Mattia Cortinovis**, **Lorenzo Puca** e **Andrea Restuccia**, vale a dire il team che rappresenterà l'Italia alla Coupe du Monde de la Pâtisserie 2019 (e di cui Dalmaso è *coach*); da **Armando Palmieri** e da due componenti del Collettivo Pass 121, **Domenico Di Clemente** e **Mario Peqini**.

Tutto questo è reso possibile dal **supporto fattivo dei partner**, che hanno saputo cogliere lo scopo e il senso profondo del Premio: 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.

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.

Come è ormai consuetudine, il Premio si svolge nel corso di **due giornate**: la prima prevede la gara e alcuni momenti di approfondimento destinati principalmente ai partecipanti e agli insegnanti accompagnatori.

Il giorno successivo propone due appuntamenti. Al mattino, **l'annuncio e premiazione dei vincitori.**

Nel pomeriggio il Premio si conclude con una Masterclass che quest'anno avrà come titolo **Vincerò... forse. La formazione per i concorsi, i concorsi come formazione.** Masterclass e dimostrazioni sono curate dal team italiano che parteciperà alla Coupe du Monde de la Pâtisserie, il cui selezionatore e *coach*, Alessandro Dalmaso, è anche il Direttore Tecnico del Premio Pasticceria Giovani.

In conclusione, si presenterà la **seconda edizione del Premio Gelato Giovani**, che si svolgerà nel 2019. Interverranno il Direttore Tecnico Alberto Marchetti e il Commissario di Gara Alessandro Racca.

CALENDARIO E PROGRAMMA

LUNEDÌ 5 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.

Per questa edizione, in considerazione della natura delle preparazioni, si terrà anche una **sessione mattutina**, che inizierà alle ore 9, durante la quale i partecipanti potranno sistemarsi alle rispettive postazioni e svolgere operazioni preliminari.

Nel corso della giornata saranno disponibili coffee break e un *light lunch* allestito dagli allievi della scuola coordinati dagli insegnanti

Ore 16-17,30 - Valutazione dei lavori

Le colombe decorate saranno esposte nella sala centrale su un tavolo appositamente preparato con i rispettivi cavalieri per i nomi e la giuria le visionerà direttamente lì e/o in laboratorio.

Le torte saranno presentate direttamente dai candidati al tavolo della giuria. Insegnanti e accompagnatori potranno assistere a questa fase.

Ore 17,30-18 - Conteggio punti e Focus

Mentre la giuria e gli organizzatori sono riuniti per effettuare i conteggi e designare i vincitori, il Direttore Tecnico del premio, coadiuvato dal commissario di gara e da un membro della giuria (che affida a una di noi girls le schede per fare i conteggi), terrà una breve **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.

ORE 18-18:45 - Buffet per partecipanti, giurie, ospiti e sponsor presenti

Un momento di convivialità per concludere degnamente la giornata di lavoro

MARTEDÌ 6 MARZO

Ore 10-12: Annuncio e premiazione dei vincitori

Ore 12,15-13.30 - Buffet per partecipanti, accompagnatori e ospiti preparato dagli allievi delle scuole "Colombatto" e "Giolitti" di Torino

Ore 14-17 MASTERCLASS e chiusura manifestazione

La Masterclass si articola in due parti. La prima si intitola

Vincerò... forse. La formazione per i concorsi, i concorsi come formazione

Demo, riflessioni e degustazioni con il team selezionato per la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2019 (Mattia Cortinovis, Lorenzo Puca e Andrea Restuccia) con il coach Alessandro Dalmasso)

La seconda parte prevede la **presentazione della II edizione del Premio Gelato Giovani**, che si svolgerà nel 2019, con degustazioni a cura del Direttore Tecnico Alberto Marchetti e del Commissario di Gara Alessandro Racca

Tutte le fasi del Premio (gara, premiazione e masterclass) si svolgeranno presso l'Ipseoa "G. Colombatto" di Torino (Via Gorizia 7)

La premiazione dei vincitori, che si svolgerà nell'aula magna della scuola ospitante, è aperta al pubblico fino a esaurimento posti.

Tutte le altre fasi della manifestazione si svolgono nei laboratori del "Colombatto" e per evidenti motivi di igiene e sicurezza l'accesso è riservato agli addetti ai lavori autorizzati dall'organizzazione del Premio.

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



PREMIO PASTICCERIA GIOVANI

I EDIZIONE

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

Concorso e Masterclass
5 e 6 marzo 2018, Torino
Ipsseoa "G. Colombatto"

Gold sponsor



Technical Sponsor



Con il patrocinio di



In collaborazione con



Media partner

