



FORUM ENERGIA DOLCE

Forum - Formazione - Dimostrazioni - Degustazioni
a cura di Associazione Pièce

Lingotto Fiere, 10-12 giugno 2018

*“I ragazzi non andavano più via. Avevano turni di mezza giornata, ma arrivavano alle otto del mattino e uscivano alle otto di sera. Ci servivano una trentina di ragazzi, abbiamo avuto ottanta volontari. Inclusa la domenica, e ad anno scolastico terminato”. Le parole di **Sergio Boero e Renato Crivello** – gli straordinari insegnanti di Pasticceria del “Colombatto” di Torino che sono stati i direttori tecnici del Forum Energia Dolce - sono la gratificazione più grande di tre giorni che di soddisfazioni sono stati generosissimi. Le loro parole, e anche i capannelli di ragazzi che “assedivano” i pasticceri assorbendone ogni sillaba; e i pasticceri che trasformavano i preparativi nel backstage in lezioni tanto estemporanee quanto preziose.*

I presupposti per il successo c'erano tutti, ma il risultato finale ha superato le migliori aspettative e l'esperienza del Forum Energia Dolce, lo spazio ideato e gestito dall'Associazione Pièce nel contesto di Gourmet Expoforum 2018, è stata davvero entusiasmante.

Forum Energia Dolce

Dal 10 al 12 giugno, nel contesto di Gourmet Expoforum al Lingotto, l'Associazione Pièce ha ideato e coordinato la **Sala Energia Dolce**, allestita a cura di GL Events Italia, e dotata di attrezzature professionali, in un fitto programma di incontri, dimostrazioni, degustazioni con grandi professionisti internazionali.

Ai direttori tecnici **Sergio Boero e Renato Crivello** faceva capo una nutrita squadra di allievi del “Colombatto” nei settori Cucina, Sala e Accoglienza. Il loro impeccabile lavoro ha garantito ai professionisti ospiti e relatori condizioni di lavoro ottimali e un'assistenza puntuale e professionale.

Lo scopo, pienamente riuscito, era **creare una corrispondenza ideale e culturale tra Gourmet Expoforum e la Coppa Europa di Pasticceria**, evidenziare ed esaminare le interazioni tra la sfera della professione della Pasticceria, Cioccolateria, Gelateria di alto livello e quella dei grandi concorsi internazionali.

Alla **Sala Energia Dolce** l'Associazione Pièce ha proposto un **calendario fitto e senza soluzione di continuità** che ha visto la sala sempre gremita di un pubblico interessato e partecipe e l'intervento di alcuni fra i massimi esponenti della pasticceria italiana e internazionale fra cui: otto campioni del mondo di Pasticceria e Gelateria; il team italiano che parteciperà alla Coupe du Monde de la Patisserie 2019; prestigiosi pasticceri e cioccolatieri piemontesi; alcuni tra i più alti esponenti dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani; una delle più eminenti studiose di cioccolato a livello mondiale; il Collettivo Pass121, che raduna i pastry chef dei più prestigiosi e pluristellati ristoranti italiani. E la partecipazione speciale di Leonardo Di Carlo.

Il programma, che ha prestato particolare attenzione alla realtà della professione e agli aspetti gestionali e organizzativi, oltre che a quelli gustativi, tecnici ed estetici, si è articolato in **diverse aree tematiche** che sono state proposte, pur con relatori diversi, per tutta la durata della manifestazione.

Incontri con i protagonisti

Nomi di riferimento del settore, tra cui diversi campioni del mondo di Pasticceria e Gelateria, hanno spiegato e illustrato, con dimostrazioni e degustazioni ragionate, la propria concezione e interpretazione della professione, le scelte etiche e stilistiche che hanno informato e informano i loro prestigiosi curricula.

Domenica 10 giugno **Fabrizio Galla**, Campione del Mondo di Pasticceria e membro dell'Ampli (Accademia Maestri Pasticceri Italiani) ha portato alla ribalta la gloriosa tradizione piemontese della **confetteria**, costantemente arricchita da divagazioni e suggestioni internazionali: dalle ginevrine ai marshmallow, il tutto interpretato all'insegna dell'eccellenza della materia prima.

Lunedì 11 giugno la Pastry Queen 2016 **Silvia Federica Boldetti** (unica donna componente dell'Ampi) con le sue *Metamorfosi* ha mostrato l'energia della compenetrazione dinamica tra laboratorio, esperienza di vita, studio, e sottolineato la centralità della comunicazione per una professione in costante divenire.

Martedì 12 giugno **Filippo Novelli**, Campione del Mondo di Gelateria 2012, ha mostrato come una preparazione multidisciplinare porti a risultati che fanno scuola, come il gelato gastronomico, di cui è alfiere, e il celebre "sushi gelato", da lui inventato e ora diffuso in tutto il mondo.

A seguire, **Alessandro Dalmasso**, presidente del Club de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, *coach* della squadra italiana che parteciperà alla competizione nel 2019 e componente del direttivo Ampi, ha illustrato come nasce e si evolve la pasticceria mignon, l'espressione più raffinata dell'arte dolciaria piemontese, e di cui proprio Dalmasso è l'interprete più prestigioso.

Il semifreddo

Una particolare attenzione è stata dedicata al **mondo del semifreddo**, un settore vasto e articolato che coinvolge e intreccia diverse discipline, dalla gelateria alla pasticceria alla cucina.

Le declinazioni e la versatilità del semifreddo, dal dolce al gastronomico e dalla più svariata collocazione e contestualizzazione, sono state esplorate ed esemplificate da **Luca Bernardini**, uno dei massimi esperti in materia e professionista di riferimento di Silikomart, nel corso di ben quattro diverse dimostrazioni, in apertura e chiusura delle giornate di domenica 10 e lunedì 11 giugno.

Nuove frontiere: la pasticceria da ristorazione

Al ruolo sempre più distinto e centrale della cosiddetta "**cucina dolce**" o **pasticceria da ristorazione**, è stato dedicato ampio spazio nella giornata di domenica 10, con due dimostrazioni di cui sono stati protagonisti alcuni componenti del **Collettivo Pass 121**, fondato da pastry chef attivi in ristoranti di altissimo profilo proprio per valorizzare una figura professionale tanto importante quanto non ancora adeguatamente conosciuta e apprezzata. Sono intervenuti **Antonio Montalto**, che ha coordinato l'incontro; **Antonino Maresca**, che ha proposto *Terra mia*, a base di babà; e **Giuseppe Amato** con *Come un cannolo siciliano*.

Dimostrazioni

L'**aspetto artistico** della pasticceria è stato rappresentato dalle spettacolari pièce portate dagli ospiti ma soprattutto create davanti agli occhi del pubblico, come hanno fatto **Marcello Boccia** nella giornata di domenica e, il giorno successivo, **Francesco Boccia**, Campione del Mondo di Pasticceria 2015.

Domenica 10 e lunedì 11 **Antonio Capuano**, Campione del Mondo di Gelateria 2016 (e autore con Carmela Moffa del libro *Ispirazioni*, Chirioti Editori 2017) ha assemblato due ardite pièce in croccante, lavorazioni di estrema difficoltà che richiedono altissima padronanza tecnica, conoscenza delle materie prime e uno spiccato talento pittorico.

Martedì 12 giugno una delle più antiche e complesse specialità della decorazione di tradizione italiana, quella in ghiaccia reale realizzata a cornetto, è stata illustrata da **Carmela Moffa**, una delle massime esponenti di quest'arte.

Tutte le pièce realizzate sono state esposte sui cubi appositamente forniti dall'organizzazione, attirando la ben giustificata ammirazione dei visitatori di Gourmet Expoforum.

Workshop interattivi e testimonianze

I concorsi rivestono un ruolo fondamentale sia rispetto alla carriera dei professionisti che vi partecipano sia sullo sviluppo dei settori coinvolti. Si è quindi approfondito questo aspetto, con particolare focalizzazione sull'allenamento materiale e mentale per affrontare la gara, compresa la possibilità della costruttiva sconfitta.

Particolarmente emozionanti sono stati, domenica 10 giugno, l'incontro con **Mattia Cortinovis**, **Lorenzo Puca** e **Andrea Restuccia**, i giovanissimi componenti della squadra che rappresenterà l'Italia alla Coupe du Monde de la Pâtisserie 2019. L'evento ha visto la partecipazione straordinaria di **Leonardo Di Carlo** che ha condotto l'incontro coinvolgendo il pubblico mentre i ragazzi della Nazionale costruivano due straordinarie pièce, una in zucchero e una in cioccolato.

A completamento ideale del discorso, lunedì 11 giugno, **Francesco Boccia** e **Fabrizio Donatone**, due dei componenti del terzetto italiano vincitore della Coppa del Mondo della Pasticceria 2015, hanno fatto rivivere con aneddoti e ricordi le fasi di una competizione in cui lo spirito di squadra è stato letteralmente il quarto componente del team, quello determinante per la vittoria.

Inno al Piemonte

Lunedì 11 giugno si è voluto rendere un doveroso omaggio al Piemonte, non solo come sede della manifestazione ma anche come territorio che vanta una tradizione dolciaria fra le più antiche e illustri al mondo. Un nutrito gruppo di pasticciere piemontesi – **Riccardo Depetris, Marco Lusso, Davide Paglialonga, Giorgia Peirano Fagiolo, Luigi Re, Beppe Sacchero e Igino Visetti** – ha ben rappresentato la ricchezza di una storia gloriosa fatta di materie prime eccellenti valorizzate dalla competenza, inventiva e dedizione degli Artigiani che il nostro territorio sa esprimere.

Focus sul cioccolato

Martedì 12 giugno uno dei prodotti-simbolo della storia dolciaria piemontese, il cioccolato, è stato protagonista del workshop tematico condotto da **Monica Meschini** - esperta internazionale e fondatrice dell'International Institute of Chocolate and Cocoa Tasting - con la partecipazione di **Guido Castagna, Marco Vacchieri, Angelina Cerullo e Yumiko Saimura**, che hanno illustrato e offerto in degustazione ragionata alcune delle loro specialità.

Formazione

L'Associazione Pièce promuove la formazione dei giovani ed ha fra le sue attività principali l'organizzazione dei Premi Cioccolato, Gelato, Pasticceria Giovani, concorsi nazionali riservati agli allievi degli ultimi anni delle scuole alberghiere. In quest'ottica di formazione si colloca anche la partecipazione degli allievi del "Colombatto", che hanno risposto entusiasticamente non solo lavorando in modo egregio ma anche "assedando" i professionisti che a loro volta hanno colto ogni occasione per dare insegnamenti e consigli.

La chiusura dei lavori, nel pomeriggio di martedì 12, non poteva che essere dedicata a questo tema, con la presentazione della seconda edizione del **Premio Gelato Giovani**, che si svolgerà a Torino a marzo 2019, contestualmente a una dimostrazione di **Alberto Marchetti**, direttore tecnico del premio, con il pasticcere **Marco Sforza**.

