



PREMIO GELATO GIOVANI

II EDIZIONE

25 E 26 MARZO 2019

TORINO

Lunedì 25 e martedì 26 marzo si terrà a Torino la seconda edizione del **Premio Gelato Giovani**, il concorso nazionale di Gelateria riservato agli studenti degli ultimi due anni delle scuole di settore (istituti alberghieri e professionali), ideato e organizzato dall'Associazione Pièce, che raggruppa professionisti da anni impegnati nella promozione e formazione dei giovani. La direzione tecnica è affidata ad **Alberto Marchetti** e **Alessandro Racca**.

L'intera manifestazione si svolgerà 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 gratuita e aperta al pubblico**.

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 concorsi nazionali dedicati ai settori principali del dolciario: Cioccolateria, Pasticceria e, appunto, Gelateria.

Stellare, come sempre, la giuria, che sarà composta da professionisti pluripremiati come **Luca Bernardini** e **Gianfrancesco Cutelli** e da ben tre campioni del mondo: **Antonio Capuano**, **Carmela Moffa** e **Filippo Novelli**. **Martino Liuzzi**, esperto e studioso del settore, condurrà momenti di approfondimento scientifico e culturale. Ad **Alfio Tarateta**, padre nobile della gelateria torinese e italiana, la presidenza onoraria.

Altrettanto "galattica" la **Masterclass**, che si terrà martedì pomeriggio: tre atti a quattro mani i cui protagonisti saranno **Carmela Moffa & Antonio Capuano**, **Alberto Marchetti & Roberto Lobrano**, **Luca Bernardini & Alessandro Racca**. Moderatore e disturbatore tecnico sarà **Filippo Novelli**.

L'organizzazione del Premio, che ha il patrocinio di **Ampi, FIC e Coppa del Mondo del Gelato**, è resa possibile dal **sostegno di aziende e organizzazioni ben consapevoli** che incoraggiare il talento e il lavoro dei giovani significa sostenere il futuro del settore. Questa edizione può contare sul supporto di **Friesland Campina-Debic, Carpigiani, Icam Linea Professionale, Fructital, Silikomart Professional, Eurovo, Cove, Irinox, Agugiaro&Figna, Magnoberta, Lesepeidado, Bragard, Ifse, Clabo, Coldiretti Torino, Torrefazione Dubbini, Perino Vesco, Paperlynen, Smat Torino, Pralormo Design, Cà di Tulin, Centro Studi Pro2Mari**.

Come è nostra consuetudine, 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.





PREMIO GELATO GIOVANI

II EDIZIONE

25 E 26 MARZO 2019

TORINO

IPSSAR "G. COLOMBATTO", VIA GORIZIA 7

PROGRAMMA

LUNEDÌ 25 MARZO

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

Ore 16,30 - Fine gara e riunione della giuria per le valutazioni e deliberazioni. I risultati saranno annunciati il giorno successivo nel corso della premiazione.

Ore 17-18 - Workshop didattico con Martino Liuzzi

In coerenza con le finalità formative, prima ancora che competitive, dei nostri Premi, abbiamo pensato di fornire ai ragazzi un'ulteriore occasione di apprendimento. Martino Liuzzi, esperto del settore, guiderà una sessione di approfondimento teorica e pratica, nel corso della quale verrà anche preparato il 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 dai sostenitori dando contemporaneamente ai ragazzi l'opportunità di avvicinarsi all'uso di attrezzature e ingredienti sotto la guida di professionisti. 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, ospiti e giurie in un momento di convivialità.

Conclusione lavori entro le ore 20

MARTEDÌ 26 MARZO

ore 9,30-11:30 circa - Annuncio e premiazione dei vincitori.

ore 12-13:30 circa - Buffet preparato e allestito dagli istituti alberghieri torinesi "Colombatto" e "Giolitti"

ore 14-17 - Masterclass

Carmela Moffa & Antonio Capuano - *La forza del lavorare in coppia*
Testimonianze dalla Coppa del Mondo di Gelateria

Luca Bernardini & Alessandro Racca - *Il gelato incontra il semifreddo*
Nocciola croccante con cuore di crema agli agrumi - Segue degustazione

Alberto Marchetti & Roberto Lobrano - *Cream in Show: mantecazione a -200° C*
Il gelato "molecolare": opportunità e limiti - Segue degustazione

Moderatore e disturbatore tecnico **Filippo Novelli**

Ingresso libero fino a esaurimento posti

ore 17-17:30: saluti finali e annuncio delle prossime iniziative



Gelato Giovani

**2° Concorso Nazionale di Gelateria
riservato agli studenti della scuola alberghiera**

Torino, 26 marzo 2019

Ippisar Giuseppina Colombatto - Via Gorizia, 7



Linea Professionale



carpigiani.com



Storie di farina



ALBERTO MARCHETTI

direttore tecnico



ALESSANDRO RACCA

direttore tecnico



CARMELA MOFFA

giuria



ANTONIO CAPUANO

giuria



LUCA BERNARDINI

giuria



FILIPPO NOVELLI

giuria



GIANFRANCESCO CUTELLI

giuria



MARTINO LIUZZI

approfondimenti
tecnici



Con il patrocinio di:

