



PREMIO GELATO GIOVANI - II EDIZIONE

MASTERCLASS CONCLUSIVA

26 MARZO 2019 ORE 14-17

TORINO, IPSSAR "G. COLOMBATTO", VIA GORIZIA 7

TRE ATTI A QUATTRO MANI

Formazione e Cultura sono da sempre le nostre parole-chiave e principi ispiratori e vogliamo che nei nostri concorsi queste due componenti siano anteposte a quella meramente competitiva.

È per questo che i componenti delle giurie sono professionisti che condividono la nostra filosofia e sanno trasformare la gara in un momento di alto valore didattico. E che i premi, attribuiti sia ai partecipanti sia alle rispettive scuole, consistono principalmente in opportunità formative individuali e collettive.

Ed è per questo che il momento conclusivo e culminante di ogni concorso è una **masterclass di alto valore tecnico, gratuita e aperta al pubblico**, con particolare attenzione agli operatori del settore, ai comunicatori e anche agli appassionati con una buona preparazione.

La Masterclass che concluderà la seconda edizione del Premio Gelato Giovani si articolerà in tre parti, ciascuna delle quali avrà due protagonisti. Tre atti a quattro mani che affronteranno diversi aspetti dell'arte della gelateria e del semifreddo.

Si comincia con **Carmela Moffa e Antonio Capuano: *La forza del lavorare in coppia. Testimonianze dalla Coppa del Mondo della Gelateria***

Carmela Moffa, sguardo dolcissimo e sorriso luminoso, è una professionista di rigore assoluto che "parla con le mani": una delle massime esperte di decorazione in pasticceria - ghiaccia reale, fiori, modellaggio, tecniche innovative - e ottima conoscitrice di produzione, unisce gusto e originalità in modo impeccabile. Tiene corsi in tutta Italia, partecipa a giurie internazionali e insegna presso rinomate scuole specializzate. Nel 2018 è stata la prima donna a partecipare al concorso internazionale *Pâtissiers dans le Monde*, e la prima a vincerlo.

Condivide la professione e la creatività col marito, **Antonio Capuano**, vincitore di numerosi concorsi e Campione del Mondo di Gelateria 2016, nonché appassionato allenatore di tanti altri campioni. Insieme hanno dato vita al più completo manuale della decorazione a 360 gradi: *Ispirazioni. Tecniche di decorazione in pasticceria* (Chiriotti Editori, 2018).

A seguire, **Luca Bernardini e Alessandro Racca: *Il gelato incontra il semifreddo. Nocciola croccante con cuore di crema agli agrumi*** con degustazione finale.

Luca Bernardini trova nella pasticceria gelata l'opportunità di esprimere il suo senso dell'estetica e del gusto. Ma non è un gelatiere "tradizionale": monoporzioni e a torte sono sempre presenti nelle sue tre gelaterie "Fuori dal centro", inaugurate nel 2006 in Toscana. Una sua specialità sono le torte nuziali in versione gelato che produce presso il suo "Fuori dal Centro Wedding Lab". Per lui sono fondamentali la qualità e il controllo su ogni ingrediente del gelato. La sua passione per la

formazione lo ha portato a diventare professionista di riferimento di Silikomart e docente di pasticceria nella Scuola di Alta Formazione Creativa, Hangar78.

Alessandro Racca è figlio d'arte, essendo nato e cresciuto nella pasticceria di famiglia in Liguria. Una passione scritta nel dna e coltivata con lo studio, l'approccio scientifico e l'attenzione all'innovazione che hanno fatto di lui uno dei più apprezzati pasticceri italiani. È un quotato consulente a livello mondiale nei settori delle paste a lievitazione naturale, pasticceria mignon, cioccolateria, gestione aziendale. Uno dei massimi esperti internazionali di gelati e semifreddi, dal 2015 è direttore della sede di Tokyo della Carpigiani Gelato University.

Chiudono i lavori **Alberto Marchetti e Roberto Lobrano: Cream in Show. Mantecazione a -200° C: opportunità e limiti del gelato "molecolare"** con degustazione finale.

Alberto Marchetti - che assieme ad Alessandro Racca è anche direttore tecnico del Premio Gelato Giovani - nasce nello stesso giorno in cui il padre inaugura la sua rinomata cremeria a Nichelino, vicino a Torino. In quella gelateria trascorre l'infanzia, *"andando di nascosto al mantecatore a gustarmi una spatolata di fior di latte"*. Per lui il gelato è un amore da trasmettere *"facendo le cose bene"* a partire dalle materie prime. Dopo 13 anni di attività e diversi punti vendita fra Torino e Alassio, è sempre più innamorato di quello che fa e delle persone che incontra. È suo il "nitro gelato" servito da Starbucks a Milano e altrove.

Insieme al collega **Roberto Lobrano**, specializzato nella formazione, nel marketing e nelle consulenze, ha fondato la Scuola di Alta Gelateria Italiana a Torino, che offre un percorso didattico focalizzato sulla materia prima.

Coordinatore della masterclass e disturbatore tecnico sarà il poliedrico **Filippo Novelli**. Novelli mette la sua formazione da chef a servizio dello studio e sperimentazione in pasticceria e gelateria. È particolarmente esperto nel settore del gelato gastronomico ed è l'inventore del sushi- gelato. Nel 2012 è diventato Campione del Mondo di Gelateria e da allora affianca le consulenze in tutto il mondo al lavoro in area torinese. Attualmente è attivo a Torino, nei laboratori di La Perla, e collabora a progetti che coniugano alta cucina, pasticceria e gelateria.

L'ingresso alla masterclass è libero fino ad esaurimento posti. info@associazionepiece.it





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

Torino, 26 marzo 2019

Ippisar Giuseppina Colombatto - Via Gorizia, 7



L'Accademia Professionale



carpigiani.com



Storie di farina



BRAGARD



Fornai in Torino



Centro Studi
Gelato Artigianale

MASTERCLASS gratuita

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

Luca Bernardini & Alessandro Racca
Il gelato incontra il semifreddo. Nocciola
croccante con cuore di crema agli agrumi
Degustazione

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

Moderatore e disturbatore tecnico
Filippo Novelli

Ingresso libero fino ad esaurimento posti
info@associazionepiece.it

Con il patrocinio di:



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani



pièce
PASTICCERIA
Piemontese.it