



PREMIO GELATO GIOVANI 2019

Conclusa la II edizione del concorso nazionale di Gelateria ideato e organizzato dall'Associazione Pièce

La competenza assoluta di **Luca Bernardini** e **Alessandro Racca** nel padroneggiare la difficilissima arte del semifreddo; la maestria di **Antonio Capuano** e **Carmela Moffa** nella decorazione all'italiana e quel potere di far sembrare tutto semplice che solo i Grandi posseggono; l'effetto tra lo spaziale e lo stregonesco del gelato all'azoto secondo **Alberto Marchetti** e **Roberto Lobrano**... Impossibile scegliere il migliore dei *Tre atti a quattro mani* che hanno concluso la seconda edizione del Premio Gelato Giovani, ideato e organizzato dall'Associazione Pièce e che si è svolto a Torino, presso l'Istituto Alberghiero "Colombatto", il 25 e 26 marzo.

La masterclass è stata il momento conclusivo e culminante di due giorni intensi ed esaltanti in cui l'Associazione Pièce ha voluto porsi al fianco della formazione scolastica, offrendo a docenti e allievi opportunità di confronto e apprendimento.

Il Premio, la cui direzione tecnica era affidata ad **Alberto Marchetti** e **Alessandro Racca** e che poteva contare su una giuria stellare composta da professionisti prestigiosi come **Luca Bernardini** e **Gianfrancesco Cutelli** e da ben tre campioni del mondo - **Antonio Capuano**, **Carmela Moffa** e **Filippo Novelli** - ha visto confrontarsi undici ragazzi provenienti da ogni parte d'Italia in un concorso in cui la partecipazione individuale è in realtà il risultato di un lavoro collettivo di elaborazione e preparazione che coinvolge l'intera classe. Così si moltiplicano le competenze e anche i benefici, perché i premi sono conferiti sia ai partecipanti stessi, per i quali consistono in opportunità formative (stage, corsi individuali presso aziende o luoghi di alta formazione); sia alle rispettive scuole, che ricevono attrezzature, forniture di prodotti e la possibilità di ospitare seminari e giornate di studio tenute da professionisti e rivolte alle classi e agli insegnanti.

Pièce ha voluto offrire anche altre opportunità di approfondimento: lunedì 25, mentre i candidati erano impegnati nel lavoro, i loro insegnanti accompagnatori e altri ospiti e studenti hanno potuto partecipare a un **seminario** tenuto da **Martino Liuzzi** sugli aspetti scientifici e nutrizionali della gelateria. In chiusura di giornata, i componenti della giuria hanno riassunto in un focus gli aspetti salienti del concorso, rimarcando l'ottima qualità generale delle preparazioni realizzate dai partecipanti ma esaminando, con spirito costruttivo, anche gli aspetti sui quali è necessario intensificare l'impegno, in particolare lo studio del regolamento, la cura della ricetta, il consolidamento della tecnica e la necessità di bilanciare le ambizioni alle proprie effettive capacità.

L'organizzazione del Premio - che ha avuto la presidenza onoraria di **Alfio Tarateta**, padre nobile della gelateria italiana, e il patrocinio di **Ampi**, **FIC** e **Coppa del Mondo del Gelato** - è stata possibile grazie al **sostegno di aziende e organizzazioni** che condividono la visione di Pièce.

Questa edizione del Premio Gelato Giovani ha potuto contare sul supporto di **Carpigiani**, **Friesland Campina-Debic**, **Icam Linea Professionale**, **Fructital**, **Silikomart Professional**, **Eurovo**, **Cove**, **Irinnox**, **Agugiario&Figna**, **Magnoberta**, **Lesepidado**, **Bragard**, **Ifse**, **Clabo**, **Coldiretti Torino**, **Torrefazione Dubbini**, **Perino Vesco**, **Paperlynen Pal Caps**, **Smat Torino**, **Pralormo Design**, **Cà di Tulin**, **Centro Studi Pro2Mari**, **Bogana Group**, **Quattrer Arredamenti**, **Taurinense Design&Communications**

Il vincitore della II edizione del Premio Gelato Giovani è stato **Luca Marcantognini** dell'IIS "A. Panzini" di Senigallia: a lui va un corso *one on one* presso Carpigiani Gelato University, oltre alla coppa conferita da Pièce e a libri di Chiriotti Editori; al suo insegnante, un seminario offerto da IFSE; alla sua scuola, una macchina Carpigiani in comodato d'uso gratuito per un anno, oltre a consistenti buoni acquisto, fornitura di prodotti e possibilità di visita didattica offerti dalle aziende e libri Chiriotti per la biblioteca della scuola.

Al secondo posto **Marica Barrale** dell'Ipssea "R. Piazza" di Palermo. Vince uno stage presso IFSE, oltre alla coppa e a un manuale Chiriotti. La sua scuola riceverà un abbattitore Fresco Irinnox oltre a buoni acquisto e visite didattiche alle aziende.

Terzo posto per **Claudio Chiesa** dell'Ipsar "Colombatto" di Torino, che avrà uno stage presso il

laboratorio del M° Alessandro Racca, oltre a coppa e libro. Alla scuola andrà una stampante per dolci Pasticcina offerta da Lesevidado, oltre a prodotti e buoni acquisto.

Svariati e importanti anche i **premi speciali**: a **Matteo Drocco**, dell'IIS "Giolitti-Bellisario" di Mondovì, un trofeo che richiama una coppa da gelato decorata col tulipano offerta da Consolata Pralormo Design.

Consolata Pralormo ha offerto anche un ulteriore premio, consistente nella possibilità, per due scuole, di effettuare una dimostrazione con degustazione presso il castello di Pralormo nel contesto di "Messer Tulipano". La *demo* avrà luogo **sabato 27 aprile alle ore 15** e l'organizzazione ha deciso di attribuire il premio agli istituti torinesi "Colombatto" e "Giolitti" a riconoscimento della loro eccellente collaborazione all'organizzazione del Premio (il "Giolitti" aveva ospitato la Giornata di Studio pedepedeutica del 12 novembre 2018).

Un importante premio speciale è stato attribuito da Pro2Mari-Centro Studi sul Gelato alla giovanissima (17 anni) **Giorgia Torassa**, allieva dell'Istituto Cnos-Fap di Savigliano, per l'ottimo lavoro di studio e uso scientifico delle materie prime. Il premio consiste in un seminario e workshop guidato da Martino Liuzzi presso la scuola. Il giurato del Premio Gianfrancesco Cutelli ha inoltre offerto a Giorgia la partecipazione gratuita a GE.CO., il prestigioso congresso sul gelato contemporaneo che si svolgerà a Milazzo a maggio 2019.

Nicoleta Capatina dell'Istituto "Artusi" di Riolo Terme (RA) e **Gaia Fogliato** del "Piera Cillario Ferrero" di Neive (CN) hanno ricevuto un premio speciale per la decorazione consistente nel fondamentale manuale di Antonio Capuano e Carmela Moffa pubblicato da Chiriotti Editori.

Tutti i partecipanti hanno ricevuto, oltre all'attestato di partecipazione, un abbonamento a "Pasticceria Internazionale", stampi Silikomart e farine Agugiaro&Figna.

L'Associazione Pièce ringrazia tutti i partecipanti e gli operatori della comunicazione per il loro contributo alla splendida riuscita dell'iniziativa e vi ricorda i **prossimi appuntamenti**:

Dal 17 al 19 novembre: Pass Day 2019 e Progetto Cucina Dolce. Due giornate di formazione intensiva sulla pasticceria da ristorazione in collaborazione con il Collettivo Pass 121

A marzo 2020, terza edizione del **Premio Cioccolato Giovani**



GRAZIE A TUTTI!

PREMIO GELATO GIOVANI

2^a edizione

Concorso Nazionale di Gelateria Masterclass

Direttori tecnici

Alberto Marchetti - Alessandro Racca



Linea Professionale



carpigiani.com



Storie di farina



Con il patrocinio di



Gelato Giovani

pièce

PASTICCERIA
INTERNAZIONALE
Piemontemese.it



Media partner
**PASTICCERIA
INTERNAZIONALE**
Piemonte
mese
Pm
Cultura - Luoghi - Economia

www.associazionepiece.org
info@associazionepiece.org

AssociazionePièce