



ASSOCIAZIONE CULTURALE PIÈCE E COLLETTIVO PASS121  
PRESENTANO

**PASS DAY 2019**

E

**CUCINA DOLCE GIOVANI**

DIVULGARE E CONDIVIDERE LA PASTICCERIA DA RISTORAZIONE

**18 E 19 NOVEMBRE 2019**

**TORINO**

“Cucina Dolce Giovani” è un progetto di **formazione, divulgazione e condivisione sulla pasticceria da ristorazione di alto livello** organizzato dall’Associazione Pièce, che raggruppa professionisti da molti anni impegnati per la formazione dei giovani e le cui iniziative hanno come primo obiettivo **trasmettere cultura e creatività** nel settore dell’arte dolciaria in tutte le sue declinazioni.

L’iniziativa è nata contestualmente allo sviluppo di una **sinergia culturale** fra l’Associazione Pièce e il **Collettivo Pass 121**, che riunisce i principali pasticciere da ristorazione italiani.

Consiste un’esperienza di **full immersion** teorica e pratica, a numero chiuso, **rivolta a studenti e insegnanti degli istituti alberghieri** e si svolgerà il **18 e 19 novembre 2019** a Torino; sarà ospitata presso l’Ippisar “G. Colombatto” (Via Gorizia 7). E sarà preceduta dal **Pass Day**, l’annuale simposio del Collettivo Pass 121, che avrà luogo, a porte chiuse, domenica 17 novembre.

Lo scopo è affiancare ad un momento di incontro e condivisione tra professionisti di vertice anche un’occasione di **formazione sulla cultura della pasticceria da ristorazione**, un settore in crescita che può costituire un’eccellente opportunità professionale per i giovani che vogliono impegnarsi seriamente nello studio e nella ricerca. Si vuole altresì contribuire al riconoscimento di una figura, quella del pasticciere da ristorazione, il cui ruolo ed identità vanno rivendicati e promossi tramite una divulgazione ad alto livello che deve partire proprio dai luoghi deputati alla formazione.

La risposta delle scuole è stata rapida ed entusiasta: nel giro di poche ore dalla comunicazione è stato raggiunto il numero massimo previsto di partecipanti e la lista d’attesa è nutrita. In tutto parteciperanno 16 istituti, di ogni parte d’Italia (quattro in più dei 12 inizialmente previsti), ciascuno con 3 studenti che costituiranno le brigate guidate dai componenti del Collettivo Pass121.

Il programma dei lavori affianca **momenti teorici e pratici e coinvolge sia gli studenti sia gli insegnanti accompagnatori**.

Si inizia **lunedì mattina** con una breve sessione plenaria in aula dedicata alle presentazioni e alla formazione delle brigate.

Per il resto della giornata i ragazzi saranno impegnati nella preparazione dei dessert che saranno serviti la sera, quando sarà eseguito il servizio di predessert, dessert e piccola pasticceria tipico di un ristorante di alto livello. Le preparazioni e le ricette sono state elaborate appositamente dai professionisti di Pass121, che guideranno i ragazzi nella preparazione della linea e del servizio.

**Lunedì pomeriggio**, fra le 14 e le 17,30, si svolgerà il convegno-tavola rotonda **Cucina circolare e formazione professionale. Educare alla sostenibilità i professionisti in divenire**.

Il convegno, **aperto al pubblico**, vedrà la partecipazione di esperti facenti capo a Coldiretti Piemonte e all’Università di Torino i quali porteranno testimonianze e illustreranno casi virtuosi fra cui l’esperienza degli **Agrichef e la campagna per la cucina antispreco** Coldiretti e il progetto **RemarcForFood** dell’Università di Torino, che prevede il riutilizzo delle vinacce tramite la loro trasformazione in sfarinato col quale si realizzano prodotti da forno e pasta fresca.

La giornata si concluderà con una **cena a inviti**, realizzata dagli studenti del Colombatto, preceduta da una presentazione dell’iniziativa e conclusa dalla **degustazione dei dessert**.

**Martedì 19** la mattinata prevede l’**esecuzione e presentazione dei nuovi dessert** del Collettivo Pass121 alla stampa e agli operatori del settore. Studenti e insegnanti partecipanti potranno assistere alla preparazione come parte dell’esperienza formativa.

Nel **pomeriggio** i lavori si concluderanno con una **sessione plenaria in aula** dedicata a domande e risposte e all’approfondimento concettuale e culturale dell’esperienza e della pasticceria da ristorazione in generale.

*La realizzazione del progetto è resa possibile dal sostegno e collaborazione di aziende e organizzazioni consapevoli di quanto solo investendo nei giovani sia possibile assicurare il futuro del settore. In particolare, si ringraziano Agrimontana, Agugiaro&Figna, Coldiretti Piemonte, Corman, Olitalia, Valrhona, Carpigiani, Irinox, Silikomart, Goeldlin Chef, Selmi Group, Cove, Eurovo, Mieli Thun, Smat Torino, Blanca, Prontoservice, Pozzati, Il Trifulé, Perino Vesco.*

CON IL SOSTEGNO DI



IN COLLABORAZIONE CON



MEDIA PARTNER



Piemontemese.it

SUPPORTO ORGANIZZATIVO  
E SCIENTIFICO





TAVOLA ROTONDA

## CUCINA CIRCOLARE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

EDUCARE ALLA SOSTENIBILITÀ I PROFESSIONISTI IN DIVENIRE  
NELL'AMBITO DEL PROGETTO "CUCINA DOLCE GIOVANI"

**LUNEDÌ 18 NOVEMBRE 2019 ORE 14-17,30**

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

Il progetto **Cucina Dolce Giovani** porterà a Torino, il 18 e 19 novembre prossimi, un nutrito ma selezionato gruppo di studenti e insegnanti di istituti alberghieri provenienti da ogni parte d'Italia.

L'Associazione Pièce, che ha ideato e organizza l'iniziativa, ha invitato i componenti del Collettivo Pass 121, che raggruppa i più importanti pastry chef italiani, a tenere proprio a Torino l'edizione 2019 del Pass Day, il loro simposio annuale (evento a porte chiuse che si svolgerà domenica 17 novembre) e a farne il punto di partenza per un'iniziativa di alta formazione sulla pasticceria da ristorazione, un settore in crescita sia in termini di riconoscimento e prestigio sia in termini di vitalità creativa e di innovazione.

Per massimizzare la valenza formativa della giornata, allargandola anche agli insegnanti accompagnatori, il pomeriggio sarà dedicato all'approfondimento di un tema particolarmente attuale soprattutto nel contesto della cucina e pasticceria professionale quale è quello del contrasto allo spreco alimentare e della sostenibilità alimentare.

La tavola rotonda **Cucina circolare e formazione professionale. Educare alla sostenibilità i professionisti in divenire** sarà coordinata da **Giovanni Peira**, docente presso il Dipartimento di Management della Facoltà di Economia dell'Università di Torino. Si svolgerà in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA) dell'Università degli Studi di Torino e con Coldiretti Piemonte. A loro il compito di presentare casi di studio e iniziative già in atto volte a promuovere e diffondere le buone pratiche.

Dopo i saluti a cura di Associazione Pièce, e della Dirigente Scolastica Prof.ssa Silvia Viscomi, il prof. Peira, introdurrà il tema e, coerentemente con la sua specializzazione disciplinare, saprà delinearne i principali aspetti e ricadute in termini economici e merceologici.

Gli interventi portanti dell'incontro saranno due:

**Giuseppe Zeppa**, docente presso il DISAFA, esporrà il progetto **RemarcForFood**, che prevede il riutilizzo delle vinacce tramite la loro trasformazione in sfarinato col quale si realizzano prodotti da forno (biscotti, focacce eccetera) e pasta, di cui saranno proposte degustazioni sia durante il coffee break del convegno sia nel contesto della cena.

Per **Coldiretti Piemonte** ci sarà la testimonianza dei fratelli **Laguzzi**, titolari dell'azienda agricola Ram di Moncalieri, che pratica una circolarità totale.

Attorno a questi interventi si vuole coinvolgere in prima persona gli insegnanti, perché a loro spetta il fondamentale compito di impartire ai professionisti del futuro una formazione che parta proprio dalla conoscenza delle materie prime e dallo sviluppo della competenza tecnica, due requisiti irrinunciabili ai quali deve affiancarsi costantemente l'eliminazione o riduzione massima dello spreco come pratica imprenditoriale consapevole il cui significato etico è un valore aggiunto e non secondario.

Gli insegnanti sono invitati ad interagire con domande e considerazioni basate sulla loro esperienza, allo scopo di contestualizzare e favorire l'integrazione dei presupposti concettuali della sostenibilità e circolarità nella pratica didattica.

Compatibilmente con i tempi e ritmi di lavoro nelle cucine, alcuni componenti del Collettivo Pass 121 potranno intervenire per illustrare la loro esperienza, e in particolar modo la compatibilità – o non compatibilità - fra il concetto di circolarità e una cucina di livello elevatissimo e non di rado sperimentale, in cui la ricerca della presentazione, del taglio, della porzione perfetti possono avere come ovvio corollario una percentuale di scarto molto elevata.

