



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, Blanqa, Protoservice, Pozzati, Il Trifulé, Perino Vesco.

CON IL SOSTEGNO DI



IN COLLABORAZIONE CON



MEDIA PARTNER



Piemontemese.it

SUPPORTO ORGANIZZATIVO
E SCIENTIFICO



Università degli Studi di Torino