



PREMIO CIOCCOLATO GIOVANI

conclusa la III edizione
22-23 marzo 2021

“Fatevi travolgere dalla bellezza di questo lavoro... non cercate mai la facilità, ma createvi una storia vostra, anche se comporta sacrifici”.

È una parte del messaggio che **Eliseo Tonti** ha inviato alla terza edizione del **Premio Cioccolato Giovani**, di cui è presidente onorario assieme a **Gianfranco “Capitano” Rosso**: un messaggio elettrizzante quanto l'entusiasmo dei ragazzi e degli insegnanti (a questa edizione hanno partecipato 15 scuole da ogni parte d'Italia) e all'emozione palpabile che ha permeato tutta la premiazione nonostante lo streaming.

“Questa edizione”, sottolineano i fondatori di Associazione Pièce che ha ideato e organizzato il concorso, “è stata la più complicata in termini organizzativi” perché il concorso, originariamente previsto per marzo 2020, è stato rimandato e modificato a seguito della pandemia. Tuttavia, portarlo a una felice conclusione era “un debito d'onore nei confronti delle aziende che ci sostengono e il cui supporto è ancora più importante in questi tempi così difficili, e un doveroso gesto di rispetto per il lavoro dei ragazzi e dei loro insegnanti che si sono impegnati per mesi superando mille difficoltà”.

Il Premio Cioccolato Giovani è sostenuto da **Icam Linea Professionale**, main partner del Premio, a cui si aggiungono **Agugiaro&Figna, Cove, Eurovo, Frascheri, Fructital, Magnoberta, Silikomart**; e poi **Carpigiani, Chocolate Form/Chocolate World, Selmi Group, Irinox, Ifse, Lesepejado, Perino Vesco**. Il concorso ha inoltre ottenuto il patrocinio della Federazione Italiana Cuochi (nazionale e regionale), e dell'Accademia Maestri Pasticceri **AMPI**.

Il successo del Premio Cioccolato Giovani è il risultato di un **lavoro di squadra** che ha coinvolto, oltre agli attori già ricordati, i **professionisti** che hanno donato il loro tempo e la loro competenza, in primis i direttori tecnici **Alessandro Racca** e **Salvatore Toma** e concludendo col fondamentale lavoro della giuria, quest'anno composta da eccellenze piemontesi quali **Giorgia Peirano Fagiolo, Giovanni Dell'Agnese, Giancarlo Alosa, Filippo Novelli** oltre al già citato **Gianfranco “Capitano” Rosso** e a **Francesco Somale**, vincitore della I edizione del Premio Cioccolato Giovani.

Dal punto di vista tecnico e gustativo, i giudizi sono unanimi nel rilevare l'alto livello dei prodotti e l'ottima qualità dei video, ai quali certo non è estranea la dimestichezza dei *millennial* col mondo digitale.

Come sempre, sono molti e prestigiosi i **premi**, attribuiti **sia ai singoli e sia alle rispettive scuole**.

Il vincitore della III edizione del Premio Cioccolato Giovani è **Mattia Orso** dell'IIS Einstein-Nebbia di Loreto (AN), che si aggiudica tre mesi di stage comprensivi di ospitalità presso Selmi, oltre a libri di Chiriotti Editori e alla targa. La sua scuola riceverà un abbatitore Fresco Irinox, opportunità formative offerte da Silikomart Hangar78 e da Icam Chococube. Il secondo premio è stato attribuito a **Carlotta Mortillaro** dell'Istituto “Pietro Piazza” di Palermo, che oltre ai libri e alla targa riceve un corso presso Silikomart Hangar78. La sua scuola riceverà una macchina Carpigiani in comodato d'uso per un anno e un corso ad hoc.

Appena due punti separano il secondo e il terzo posto, che è andato a **Matteo Bagnulo** del “Colombatto” di Torino che riceve un corso della Carpigiani Gelato University oltre a libro e targa. Alla scuola va la stampante Pasticcina Easy offerta da Lesepejado oltre alle opportunità formative offerte da Icam.

Le scuole dei primi tre classificati riceveranno inoltre **forniture di prodotti** Agugiaro&Figna, Icam Linea Professionale, Fructital e stampi della nuova linea Chocadò di Silikomart.

Molti anche i **premi speciali individuali e collettivi**, fra cui lo stage di un mese presso IFSE conferito a **Sara Grosso**, del CNOS-FAP di Savigliano (CN) e la possibilità di assistere a una demo o masterclass, sempre presso IFSE, per la classe di **Tatiana Garro** dell'Istituto **Giolitti-Bellisario di Mondovì** (CN).

Premi speciali per la **decorazione** sono andati all'Istituto “**Cesare Musatti**” di Dolo (VE) e consistono in un'esperienza presso Hangar 78 grazie all'allievo **Manuel Berton**; a **Diletta Allodi** dell'IIS Piera Cillario Ferrero di Neive (CN) andranno il *Manuale della decorazione all'italiana* di Fulvio Scolari e *Ispirazioni* di Antonio Capuano e Carmela Moffa.

Grazie a **Davide Li Pira** del “Giolitti” di Torino e a **Rita Roberta Esposito** dell'IIS “Santa Marta” di Pesaro, le loro classi potranno fruire di esperienze formative offerte da Icam.

Il consueto riconoscimento all'allievo/a più giovane (*Manuale della pasticceria italiana* di Teresio Busnelli e Fulvio Scolari) è andato al sedicenne **Ettore Bellino** dell'istituto “Dalla Chiesa” di Mineo (CT).

Tutti i ragazzi partecipanti riceveranno un **attestato di partecipazione** e l'**abbonamento per un anno a Pasticceria Internazionale**.

Associazione Pièce sta già lavorando alla seconda edizione del **Premio Pasticceria Giovani**, che si svolgerà nel 2022, e alla programmazione dei prossimi appuntamenti online.





PREMIO CIOCCOLATO GIOVANI

III EDIZIONE

22 MARZO 2021



PREMI E VINCITORI

A TUTTI I PARTECIPANTI

Abbonamento PI

Attestato di partecipazione

PREMIO SPECIALE ALLIEVO/A PIÙ GIOVANE

Manuale della pasticceria italiana

Fulvio Scolari - Teresio Busnelli

Ettore BELLINO

MINEO (CT). Ipsseo Dalla Chiesa

PREMIO SPECIALE IFSE individuale

Uso ingredienti di cucina (Castelmagno)

stage di 1 mese c/o Ifse

Sara GROSSO

SAVIGLIANO, Cnos-Fap

PREMIO SPECIALE IFSE scuola

Intera classe per una demo live di

mezza giornata di pasticceria o cucina

MONDOVÌ, Giolitti-Bellisario

PREMIO SPECIALE DECORAZIONE scuola

Esperienza online o in presenza c/o

Hangar78 Silikomart

DOLO (VE), Ist. Cesare Musatti

PREMIO SPECIALE DECORAZIONE individuale

Fulvio Scolari, *Manuale della decorazione all'italiana*

Capuano&Moffa, *Ispirazioni*

Diletta ALLODI

NEIVE, IIS Cillario Ferrero

PREMIO SPECIALE PASTICCINO - CIOCCOLATINO

Esperienza online o in presenza c/o Chococube Icam
e/o possibilità masterclass Icam
e visita stabilimento

Rita ESPOSITO - Pesaro, IIS S. Marta
Davide LI PIRA - Torino, IIS G. Giolitti

III CLASSIFICATO/A

L'allievo riceve:

- Corso online Carpigiani Gelato University
- 1 libro Chiriotti
- Targa Pièce

La sua scuola riceve

- Stampante Pasticcina Easy Lesepidado
- Prodotti Icam
- Prodotti Agugiaro & Figna
- Prodotti Fructital
- Prodotti Silikomart linea Chocadò
- Masterclass Icam c/o scuola o online

Matteo BAGNULO
TORINO, Ipsar Colombatto

II CLASSIFICATO/A

L'allieva riceve:

- Corso online Silikomart Hangar 78
- 2 libri Chiriotti
- Targa Pièce

La sua scuola vince

- Macchina Carpigiani in comodato per 1 anno
- Masterclass online Carpigiani GU su uso macchina e pasticceria gelata
- Prodotti Icam
- Prodotti Agugiaro & Figna
- Prodotti Fructital
- Prodotti Silikomart linea Chocadò
- Masterclass Icam c/o scuola o online

Carlotta MORTILLARO
PALERMO, IIS Piazza

VINCITORE

L'allievo riceve:

- Stage 3 mesi c/o Selmi inclusivo di ospitalità
- 3 libri Chiriotti
- Targa Pièce

La sua scuola vince

- Abbattitore "Fresco" Irinox
- Seminario/masterclass online Silikomart
- Prodotti Icam
- Prodotti Agugiaro & Figna
- Prodotti Fructital
- Prodotti Silikomart linea Chocadò
- Masterclass Icam c/o scuola o online

Mattia ORSO

LORETO (AN), IIS Einstein-Nebbia