

ASSOCIAZIONE PIÈCE

AGGIORNAMENTO E MODIFICHE

AL CALENDARIO 2021-22

Torino, 8 ottobre 2021

Buongiorno a tutti,

Come ben sapete, la situazione generale legata alla pandemia pare in fase di risoluzione ma con tutta evidenza non è ancora possibile effettuare una programmazione che offra assoluta affidabilità e garanzia di attuazione nei modi e tempi previsti. Per questo, ci vediamo costretti ad effettuare alcune modifiche al calendario di iniziative precedentemente diffuso.

Quanto segue è un aggiornamento delle **date e modalità di svolgimento delle iniziative previste per la parte finale del 2021**.

ASPETTANDO PASTICCERIA GIOVANI

modifica data di svolgimento. Nuova data: lunedì 8 novembre ore 10,15

In questo caso l'imprevisto non è legato all'emergenza pandemica ma alla splendida vittoria dell'Italia alla Coupe du Monde de la Pâtisserie, che ha inevitabilmente scombussolato tutti i programmi, in particolare quelli di **Alessandro Dalmasso**, i cui impegni si sono moltiplicati esponenzialmente e vorticosamente e che pertanto non sarà in grado di tenere la prevista **masterclass in streaming**, propedeutica al Premio Pasticceria Giovani di cui è Direttore Tecnico, nella data inizialmente prevista del 28 ottobre p.v.

L'appuntamento con Alessandro Dalmasso e la sua masterclass, durante la quale sarà approfondito il tema del concorso (la **pasta frolla** in tutte le sue declinazioni) e ne verrà spiegato in dettaglio il regolamento, è però solo rimandato e si svolgerà il giorno **lunedì 8 novembre** con inizio alle ore 10,15.

Tutti i dettagli e il link per assistere alla masterclass saranno comunicati in tempo utile.

RIFLETTORI SULLA CUCINA DOLCE

modifica modalità di svolgimento: unica giornata di studio, in streaming, lunedì 15 novembre ore 8,30-17,30

Le segnalazioni e informazioni ricevute da molte scuole di tutto il territorio nazionale confermano che la situazione emergenziale collegata alla pandemia resta in vigore almeno fino alla fine del 2021.

In termini pratici, ciò significa che, per motivi precauzionali, molte scuole rinuncerebbero alla partecipazione; e che in ogni caso dovremmo respingere la maggior parte delle richieste perché le esigenze di distanziamento e sicurezza impongono la presenza contemporanea di numeri davvero esigui di persone in laboratori e cucine.

Dopo esserci a lungo confrontati abbiamo convenuto che a queste condizioni un evento in presenza risulterebbe tanto complesso da organizzare quanto carente nei risultati.

Tuttavia, non intendendo rinunciare a offrire un appuntamento importante in termini formativi, non possiamo che far nuovamente ricorso allo strumento digitale.

L'iniziativa pertanto si articolerà in questo modo:

- La due giorni in presenza diventa **una intensa giornata di studio** sulla pasticceria da ristorazione, e si terrà **lunedì 15 novembre 2021**;

- La giornata prevede la presenza fisica dei pasticceri, che terranno masterclass presso l'area demo dell'Ipssar "Colombatto" di Torino (o, in caso di loro indisponibilità allo spostamento, direttamente dai rispettivi laboratori/cucine);

- Tutti i lavori saranno **trasmessi in streaming** e la registrazione sarà poi inserita sul canale youtube di Associazione Pièce;

- La giornata si articolerà in **due sessioni, una mattutina e una pomeridiana**, ciascuna delle quali prevederà interventi e dimostrazioni da parte di professionisti di livello apicale, che saranno poi a disposizione per rispondere a domande e interagire con i partecipanti da remoto. **Orario indicativo: 8-30-12,30 - 14-17,30**.

Lo scopo è mostrare, attraverso demo e testimonianze, approcci e interpretazioni differenti alla disciplina, e il rapporto e interazione con la cucina che si sviluppano in base alla visione dei singoli professionisti e al contesto in cui essi operano.

Il programma dettagliato è in fase di definizione e sarà comunicato quanto prima.

CONTATTI

mail: info@associazionepiece.it

web: www.associazionepiece.org

FB-IG-YT: Associazione Pièce

Michelangelo Carta – tel. 373 7039855

Lucilla Cremoni – tel. 334 2667151

