



ASSOCIAZIONE PIÈCE VI INVITA A

# RIFLETTORI SULLA CUCINA DOLCE

giornata di studio sulla pasticceria da ristorazione

**15 novembre 2021 ore 8,30-17**

diretta streaming dall'Istituto "G. Colombatto" di Torino

## LA DEGUSTAZIONE OGGETTIVA

con

### DOMENICO DI CLEMENTE

Executive Pastry Chef, Pasticceria Martesana Milano



### MANUEL FERRARI

Pastry Chef, Grand Hotel Villa Serbelloni, Bellagio



Per seguire i lavori basterà collegarsi a [questo link](#)

L'iniziativa sarà anche trasmessa in diretta sul [canale Youtube di Associazione Pièce](#)

IN COLLABORAZIONE CON





## RIFLETTORI SULLA CUCINA DOLCE

*Giornata di studio sulla pasticceria da ristorazione*

**Lunedì 15 novembre 2021 ore 8-17**

*in streaming dall'Istituto "G. Colombatto" di Torino*

### **LA DEGUSTAZIONE OGGETTIVA**

**Domenico Di Clemente e Manuel Ferrari**

Associazione Pièce è lieta di invitarvi a **Riflettori sulla Cucina Dolce**, un'intensa **giornata di studio sulla pasticceria da ristorazione** che si terrà **lunedì 15 novembre** e si pone come continuazione ideale dell'evento "Cucina Dolce Giovani", svoltosi con grande successo nel novembre 2019.

Poiché, come ben sappiamo, il protrarsi dell'emergenza Covid non consente di svolgere l'evento in presenza, abbiamo deciso di adottare la formula mista già sperimentata con ottimi risultati in passato, vale a dire con la **presenza fisica dei soli professionisti**, che opereranno presso la bella area demo messa a disposizione dall'Istituto "G. Colombatto" di Torino, coadiuvati da docenti e personale tecnico della scuola, mentre tutti i lavori saranno **trasmessi in streaming** sulla piattaforma Zoom e sulla pagina Facebook di Associazione Pièce.

La giornata si articolerà in **due sessioni, una mattutina e una pomeridiana** (orario indicativo: 8:30-12:30, 14-17) i cui protagonisti saranno **Domenico Di Clemente e Manuel Ferrari**, due professionisti di vertice con i quali abbiamo elaborato un programma articolato, il cui scopo è illustrare, attraverso un percorso concettuale e pratico, il **senso e significato della professione** del pasticciere da ristorazione, le **diverse fasi operative** e il fondamentale **rapporto fra cucina dolce e cucina tout court**, cioè la sinergia e continuità che devono intercorrere fra la parte gastronomica e quella dolce del menù.

La parte conclusiva del percorso, durante il quale i due pastry chef lavoreranno sia autonomamente sia congiuntamente, sarà dedicata alla **degustazione oggettiva**, per introdurre ragazzi e insegnanti a una disciplina ancora poco applicata alla cucina e alla pasticceria in particolare.

L'appuntamento sarà trasmesso in streaming sulla piattaforma Zoom.

**La masterclass è gratuita e non è richiesta iscrizione. Per assistere ai lavori basterà collegarsi al link**

<https://zoom.us/j/95681493261?pwd=c1Fhais1RFIzNE4zWklkajErK2pYUT09>

La masterclass si potrà anche seguire in diretta sulla pagina Facebook di Associazione Pièce.

#### **CONTATTI**

mail: [info@associazionepiece.it](mailto:info@associazionepiece.it)

web: [www.associazionepiece.org](http://www.associazionepiece.org)

FB-IG-YT: Associazione Pièce

**Michelangelo Carta** – tel. 373 7039855

**Lucilla Cremoni** – tel. 334 2667151

