

## PREMIO PASTICCERIA GIOVANI

TORINO, 21-22 MARZO 2022

### UNA GIURIA STELLARE PER LA II EDIZIONE

Come sappiamo, il perdurare dell'emergenza pandemica non consente lo svolgimento in presenza della II edizione del **Premio Pasticceria Giovani**, che pertanto si terrà, come programmato, il **21 e 22 marzo 2022** a Torino con la formula "mista" già sperimentata con successo e in piena sicurezza nel 2021. Tale formula prevede la **presenza fisica della sola giuria**, riunita presso la scuola ospitante (l'Ippisar G. Colombatto) per valutare i prodotti inviati tramite corriere dai partecipanti e i video relativi alle rispettive preparazioni.

Tutti i lavori saranno **trasmessi in streaming**, e sempre in streaming avverrà la premiazione.

L'impossibilità di realizzare un'iniziativa corale e di essere direttamente partecipi dell'emozione e vitalità del concorso non intacca la nostra determinazione a mantenere inalterato il livello culturale e formativo dell'iniziativa.

Sarà di alto livello la gamma di **premi** - il cui elenco dettagliato sarà svelato in fase di premiazione - conferiti sia agli allievi/e che partecipano singolarmente (ma in quanto rappresentanti di un lavoro collettivo di ideazione, progettazione e verifica) sia alle rispettive scuole.

E sarà **stellare la giuria**, della quale siamo orgogliosi di annunciare la composizione, che comprenderà tre quarti della squadra italiana campione del mondo di pasticceria.

Il *parterre de rois* della II edizione del Premio Pasticceria Giovani sarà così costituito:

**Alessandro Dalmasso** (direttore tecnico del premio): titolare della storica pasticceria di Avigliana e di una seconda a Rivoli (TO), presidente del Club de la Coupe du Monde de la Pâtisserie - Selezione Italia, allenatore delle squadre italiane campioni del mondo 2015 e 2021.

**Alessandro Racca** (presidente della giuria): formatore, chef pasticcere, gelatiere, vince il primo riconoscimento nazionale a soli 15 anni. Dal 2015 è Direttore Tecnico della Carpigiani Gelato and Pastry University;

**Massimo Pica**: originario di Nocera Inferiore, a soli 21 anni apre il suo primo locale a Milano, nel 2013 il secondo e, dal 2016, anche la Pica Pastry School. Ciliegina sulla torta, lo scorso settembre si laurea campione del mondo alla Coupe du Monde de la Pâtisserie a Lione, insieme a Lorenzo Puca e Andrea Restuccia.

**Andrea Restuccia**: campione del mondo di pasticceria a Lione nel 2021, nasce in Calabria, cresce a Roma e oggi è attivo a Fano, presso la Pasticceria Guerrino. Negli anni ha conquistato numerosi riconoscimenti, diventando Campione di Pasticceria Senior 2016, premio confermato anche nel 2020, passando per un bronzo alla Coupe du Monde 2019.

**Filippo Valsecchi**: classe 1998, figlio d'arte, con la famiglia è attivo nella Pasticceria ArteSapori di Oggiono, provincia di Lecco. Nel 2019 a Sigep conquista il primo posto alla Juniores Pastry World Cup, rappresentando l'Italia, insieme a Vincenzo Donnarumma.

La realizzazione della II edizione del Premio Pasticceria Giovani è resa possibile dal supporto delle **aziende e organizzazioni sostenitrici**: **Agugiaro&Figna, Carpigiani, Cove, Eurovo, Frascheri, Fructital, Icam Linea Professionale, IFSE Accademia di Alta Cucina e Pasticceria, Magnoberta, Selmi, Silikomart.**

Torino, 16 febbraio 2022

#### 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





La **giuria d'eccellenza**  
che il **21 marzo** prossimo valuterà i video e i prodotti inviati  
dai partecipanti (e tutti i lavori saranno diffusi in diretta streaming)  
è così composta:



**Alessandro Dalmasso:**

Direttore tecnico del Premio, allenatore della squadra italiana di pasticceria campione del mondo 2015 e 2021



**Alessandro Racca:**

Presidente della giuria, formatore, consulente e Direttore Tecnico della Carpigiani Gelato and Pastry University



**Massimo Pica:**

Pasticciere e campione del mondo 2021



**Andrea Restuccia:**

Pasticciere e campione del mondo 2021



**Filippo Valsecchi:**

Giovanissimo, nel 2019 ha conquistato il primo posto al Sigep alla Juniores Pastry World Cup

Con il sostegno e la collaborazione di:

