



## PREMIO PASTICCERIA GIOVANI VINCITORI DELLA SECONDA EDIZIONE

Si è conclusa con grande allegria e tanta commozione la seconda edizione del Premio Pasticceria Giovani, concorso nazionale di pasticceria riservato agli allievi/e agli ultimi anni delle scuole di settore ideato e organizzato da Associazione Pièce che si è svolto a Torino il 21 e 22 marzo secondo la formula “mista” già sperimentata con successo nel 2021 per la terza edizione del Premio Cioccolato Giovani, con la **trasmissione in streaming di tutti i lavori** e la **presenza fisica della sola giuria**, chiamata a valutare le preparazioni inviate tramite corriere dai partecipanti alla sede ospitante (Ipsseo “G. Colombatto” di Torino) unitamente ai video di documentazione del lavoro svolto.

È stata un’edizione di altissimo livello sotto tutti i punti di vista, a partire dalla **partecipazione**: ben **17 i progetti ammessi** alla gara e provenienti da scuole di tutta Italia; una giuria stellare presieduta da **Alessandro Racca** e di cui facevano parte i tre quarti del Team Italy trionfatore a Lione: **Alessandro Dalmasso**, Direttore Tecnico del Premio, **Massimo Pica** e **Andrea Restuccia**, ai quali si aggiunge **Filippo Valsecchi**, campione del mondo Juniores 2019. Su tutto, premi di alto valore materiale e formativo offerti dai sostenitori dell’iniziativa: **Agugiaro&Figna**, **Carpigiani**, **Cove**, **Eurovo**, **Fiasconaro**, **Frascheri**, **Fructital**, **Icam Linea Professionale**, **IFSE Accademia di Alta Cucina** e **Pasticceria**, **Lesepidado**, **Selmi**, **Silikomart Professional** e **Chiriotti Editori**.

La vincitrice della II edizione del Premio Pasticceria Giovani è stata, con 1214 punti, **Elena Denisa Milu**, 18 anni, dell’istituto **“G. Colombatto” di Torino**. A lei, che ha realizzato ricette messe a punto grazie a un lungo e accurato lavoro di squadra portato avanti con classi di pasticceria e insegnanti, andrà un soggiorno formativo presso Selmi, oltre a un libro Chiriotti e alla targa personalizzata, e potrà condividere con la scuola un corso online offerto da Hangar78. Il suo successo inoltre assicura alla scuola corsi online e la presenza di un professionista Icam per una masterclass. A questo si aggiungono consistenti forniture di materie prime offerte da Agugiaro&Figna, Icam Linea Professionale, Fructital.

Momenti di intensa commozione e profonda gratitudine hanno accompagnato l’annuncio di un nuovo riconoscimento: il premio **Memorial Capitano Rosso**, che da quest’anno sarà assegnato all’insegnante del vincitore o vincitrice per ricordare e rendere omaggio a Gianfranco Rosso, una figura storica e straordinaria di pasticciere e formatore che ci ha lasciati proprio un anno fa. Quest’anno il premio è conferito al prof. **Renato Crivello**.

Al secondo posto, con 1126 punti, **Asia Manzetti** dell’Istituto **“Panzini” di Senigallia (AN)**, che oltre a libro e targa avrà un tirocinio presso l’azienda **Arôme de Cacao di Salvatore Toma** a Corsano (LE). Asia inoltre “regala” alla sua scuola una stampante “Pasticcina” offerta da Lesepidado, oltre a forniture e opportunità formative collettive a cura dei sostenitori del Premio.

Il terzo posto è stato assegnato ex aequo, con 1105 punti, a **Manuel Urriani**, 17 anni, dell’istituto “F. Buscemi” di San Benedetto del Tronto (AP), che effettuerà uno stage presso l’azienda Fiasconaro di Castelbuono (PA); e a **Lorenzo Pio Bergamin**, che fruirà di un mese di stage presso IFSE di Piobesi Torinese e che, con i suoi 16 anni, è stato il più giovane partecipante di questa edizione. Anche Manuel e Lorenzo assicurano alle rispettive scuole forniture di materie prime e opportunità formative.

Non pochi i premi speciali: uno stage presso Fiasconaro va a **Sharon Paritaro**, dell’Istituto “Agostinelli” di Ceglie Messapica (BR), premiata per la preparazione salata.

Altri riconoscimenti beneficiano le scuole: corsi online della Carpigiani Gelato and Pastry University vanno alle scuole “Piazza” di Palermo e “Varnelli” di Cingoli (MC), grazie rispettivamente alle allieve **Ylenia Rubino** e **Margherita Mazzoli**, mentre **Tommaso Piani** dell’istituto “Tor Carbone” di Roma ha guadagnato al suo istituto una masterclass di Alessandro Racca. La classe di **Enrico Novara**, della scuola “P. Cillario Ferrero” di Neive, sarà ospitata per mezza giornata di demo e formazione presso IFSE.

Un libro Chiriotti premierà anche **Luca Albergoni**, dell’istituto “Sergio Ronco” di Trino, per la confezione più fantasiosa e allegra (un imballo di veri pop corn), e **Andrea Puiu**, che con l’impiego della cera d’api ha realizzato una confezione ecosostenibile e richiamato l’attenzione sulla necessità di salvaguardare le api, a rischio d’estinzione.

Tutti i partecipanti riceveranno un **attestato di partecipazione** autografato dall’intera giuria e un **anno di abbonamento a Pasticceria Internazionale**.

**21-22 marzo 2022**  
**PREMIO PASTICCERIA GIOVANI**  
**2ª edizione**  
In diretta streaming dall’istituto “G. Colombatto” di Torino

Direttore tecnico:  
Alessandro Dalmasso

Presidente della Giuria:  
Alessandro Racca

Con il sostegno e la collaborazione di:

Media partner:  
**PASTICCERIA INTERNAZIONALE**

www.associazionepiece.org  
info@associazionepiece.org  
f t i



# PREMIO PASTICCERIA GIOVANI

II EDIZIONE

21-22 MARZO 2022



## PREMI E CATEGORIE

### A TUTTI I PARTECIPANTI

Abbonamento Pasticceria Internazionale per 1 anno  
Attestato di partecipazione autografato dalla giuria

### PREMIO SPECIALE confezione più fantasiosa

Libro Chiriotti Editori

**Luca ALBERGONI**

*Ist. Sergio Ronco, Trino VC,*

### PREMIO SPECIALE confezione ecosostenibile

Libro Chiriotti Editori

**Andreea PUIU**

*Ist, Virginio Donadio Dronero CN*

### PREMIO SPECIALE miglior preparazione salata

Stage c/o Fiasconaro srl  
di Castelbuono (PA), con alloggio

**Sharon PARITARO**

*Ist. Agostinelli Ceglie Messapica BR*

### PREMI SPECIALI PER LE SCUOLE

Corsi online della Carpigiani  
Gelato and Pastry University

**PALERMO, Ist. P. Piazza**

*allieva Ylenia Rubino*

**CINGOLI (MC), Ist. G. Varnelli**

*allieva Margherita Mazzoli*

Masterclass del M° Alessandro Racca  
c/o scuola

**ROMA, Ist. Tor Carbone**

*allievo Tommaso Piani*

**IFSE Accademia di Alta Cucina e Pasticceria  
di Piobesi Torinese**

Possibilità di portare l'intera classe  
per una demo live di mezza giornata  
di pasticceria o cucina.

**NEIVE (CN), Ist. P. Cillario Ferrero**

*allievo Enrico Novara*

### III CLASSIFICATI

#### I due allievi ricevono, ciascuno:

- Stage c/o Fiasconaro (Urriani)
- Stage c/o IFSE (Bergamin)
- Libro Chiriotti
- Targa Pièce

#### Le rispettive scuole ricevono, ciascuna

- Corsi online di Icam
- Masterclass professionista Icam c/o scuola
- 100 kg farine Agugiaro & Figna
- Prodotti Icam
- Prodotti Fructital
- 1 stampo Silikomart + codice sconto

### II CLASSIFICATA

#### L'allieva riceve:

- Stage c/o Arôme de Cacao di Salvatore Toma a Corsano (LE)
- Libro Chiriotti
- Targa Pièce

#### La sua scuola riceve

- Stampante Pasticcina Lesepejado
- Masterclass di professionista Icam c/o scuola
- Corsi online di Icam
- 200 kg farine Agugiaro & Figna
- Prodotti Icam
- Prodotti Fructital
- 2 stampi Silikomart + codice sconto

### VINCITRICE

#### L'allieva riceve:

- Soggiorno formativo c/o Selmi fino a 3 mesi, inclusivo di ospitalità
- Corso online Hangar78 condivisibile con la classe
- Libro Chiriotti
- Targa personalizzata

#### Il suo insegnante riceve

Premio memorial Capitano Rosso

- Targa personalizzata

#### La sua scuola riceve

- Corsi online di Icam
- Masterclass professionista Icam c/o scuola
- 300 kg farine Agugiaro & Figna
- Prodotti Icam
- Prodotti Fructital

Ex aequo con punti 1105 (231/300)

**Manuel URRIANI, anni 17**

**San Benedetto del Tronto (AP)**

Ist. F. Buscemi

*Prof. Giovanni De Mola*

**Lorenzo Pio BERGAMIN, anni 16**

**Carignano (TO)**

Ist. N. Bobbio

*Prof.ssa Rosa Lupo*

Con punti 1126 (225/300)

**Asia MANZETTI, anni 18**

**Senigallia (AN)**

Ist. Panzini

*Prof. Daniele Tantucci*

Con punti 1214 (243/300)

**Elena Denisa MILU, anni 18**

**Torino**

Ist. G. Colombatto

Insegnante

**Prof. Renato Crivello**

**premio Memorial Capitano Rosso**