



PREMIO GELATO GIOVANI
III EDIZIONE - 13 E 14 MARZO 2023, TORINO

LE MASTERCLASS DI GELATO GIOVANI 2023

La cifra stilistica principale dei **Premi Gelato, Cioccolato e Pasticceria Giovani**, che Associazione Pièce ha ideato e organizza, è senza dubbio l'**aspetto culturale e formativo**: in un concorso riservato agli studenti, la competizione è elettrizzante, ma l'importante è che l'esperienza contribuisca alla crescita professionale e personale di tutti. Per questo lavoriamo, assieme alle aziende sostenitrici, affinché i partecipanti lavorino con attrezzature e ingredienti professionali di alto livello ed entrino in contatto con professionisti di vertice che sono anche appassionati formatori, tanto rigorosi quanto generosi di consigli, sostegno ed empatia.

Se la gara è un'opportunità formativa, altrettanto lo sono le **masterclass** che tradizionalmente accompagnano i lavori. Questa edizione ne prevede due: la prima si svolgerà nel pomeriggio di lunedì 13 marzo, la seconda la mattina di martedì 14 marzo.

Lunedì 13 marzo ore 17

Alfio Tarateta e Alessandro Racca

I fruttini sono tornati o non se ne sono mai andati? Storia, evoluzione e variazioni di un classico

La presenza e la disponibilità del presidente onorario Alfio Tarateta, uno dei padri nobili della gelateria italiana, ci danno l'opportunità di proporre una **masterclass di taglio storico oltre che tecnico**. I cosiddetti *fruttini*, cioè i frutti vuotati e riempiti di gelato ottenuto dalla loro polpa, sono stati un *must* delle cremerie anni 70 e 80, e sono tuttora molto richiesti. Alfio Tarateta, che ne è stato illustre alfiere, ne parlerà e ne dimostrerà la realizzazione. Alessandro Racca, direttore tecnico del Premio, illustrerà come da questo nucleo si sia sviluppata una gamma amplissima di prodotti che abbracciano gli ambiti del gelato e del semifreddo e si avvalgono delle possibilità fornite dalle tecnologie contemporanee, dallo studio del design e dallo sviluppo degli stampi, che tuttavia non devono né possono sostituire, ma affiancare la competenza tecnica e lo studio. *La masterclass potrà essere seguita anche in streaming collegandosi a [questo link](#)*

Martedì 14 marzo ore 9

Antonio Capuano, Carmela Moffa, Alessandro Racca

Una pièce per Pièce: la torta gelato contemporanea incontra la tecnica classica della decorazione

Pasticceria, decorazione e gelateria si armonizzano in un concerto a sei mani in cui Alessandro Racca realizzerà un entremet glacé e Antonio Capuano e Carmela Moffa un'alzata sul quale presentarlo.

Il risultato sarà una vera e propria **installazione artistica**, pensata e realizzata proprio per Gelato Giovani, in cui l'attualità della torta gelato contemporanea incontra la tradizione italiana della pièce in croccante e pastigliaggio declinata dalla creatività e maestria "mostruose" di Antonio Capuano e dalla grazia impareggiabile della decorazione firmata da Carmela Moffa. Una commistione che si sta affermando anche ai massimi livelli delle competizioni internazionali.

Anche questa masterclass sarà trasmessa in streaming e si potrà seguire a [questo link](#)

Al termine della masterclass, con inizio alle **ore 11**, si terrà la **premiazione dei vincitori**.

Il Premio Gelato Giovani, che sarà ospitato presso l'Istituto "G. Colombatto" di Torino (Via Gorizia, 7), è reso possibile dal sostegno e collaborazione di imprese leader dei rispettivi settori: **Agugiaro e Figna, Carpigiani, Co.Ve, Frascheri e Panna Arianna, Fructital, Hiber, Icam Linea Professionale, Accademia di Alta Cucina e Pasticceria IFSE, ISA Italy, Leseplado, Selmi Group, Silikomart Professional, Tecnomac.**

Media partner **Pasticceria Internazionale**

IDEAZIONE E ORGANIZZAZIONE

pièce

CON IL SOSTEGNO DI



IN COLLABORAZIONE CON



MEDIA PARTNER

PASTICCERIA
INTERNAZIONALE





pièce
associazione culturale

PREMIO GELATO GIOVANI

3ª edizione

Concorso Nazionale di Gelateria Masterclass
Torino, 13-14 marzo 2023

Direttore tecnico:

Alessandro Racca



media partner



www.associazionepiece.org
info@associazionepiece.it