



PREMIO CIOCCOLATO GIOVANI

I edizione

23-24 febbraio 2015
Torino

Lunedì 23 febbraio ore 13-17
Città del Gusto (Corso Stati Uniti, 18/a)

Concorso nazionale di cioccolateria per studenti
Giuria: *Yuri Cestari, Davide Comaschi, Giovanni Dell'Agnes, Mauro Morandin, Eliseo Tonti*

Martedì 24 febbraio
Centro Incontri Regione Piemonte (Corso Stati Uniti, 23)

ore 9.30

Premiazione dei vincitori

a seguire

**Buffet preparato dagli studenti degli Istituti Alberghieri torinesi
con prodotti "Km. zero" Coldiretti**

ore 14

Masterclass

Leonardo Di Carlo - La via per le emozioni passa dalla scienza
Eliseo Tonti - Suggestioni pasquali e oltre

Organizzazione



**PASTICCERIA
INTERNAZIONALE**

Direzione tecnica

**Gianfranco Rosso
(Capitano Rosso)**



GOLD SPONSOR



In collaborazione con



Con il patrocinio di





PREMIO CIOCCOLATO GIOVANI

Aiutiamo i giovani a sognare - ed agire! - in grande

I edizione

23 e 24 febbraio 2015, Torino

Ci siamo!

Il **23 e 24 febbraio** si svolgerà la prima edizione del Premio Cioccolato Giovani, il **concorso nazionale di cioccolateria** organizzato da Associazione Piemonte Mese e Pasticceria Internazionale e riservato agli studenti che frequentano gli ultimi anni di scuole alberghiere e istituti professionali.

I riscontri da parte di partecipanti, professionisti e sponsor hanno superato le più ottimistiche previsioni.

I progetti pervenuti sono stati numerosi e interessanti, e non è stato facile il lavoro del comitato tecnico, presieduto da Gianfranco Rosso (“Capitano Rosso”, nome storico della pasticceria torinese), che alla fine ha selezionato **tredici partecipanti**: quattro provengono da scuole piemontesi, nove da altre regioni italiane, dalla Liguria alla Sicilia, dal Trentino alla Sardegna...

A loro volta, gli sponsor hanno saputo cogliere lo scopo e il senso profondo del Premio: contribuire alla formazione dei futuri professionisti; mettere a contatto generazioni ed esperienze; favorire la trasmissione di saperi e motivazioni. La **collaborazione di aziende leader** dei settori afferenti a quelli del Premio non solo ne ha reso possibile l'organizzazione, ma ha messo a disposizione dei vincitori e delle rispettive scuole premi di grande valore che consistono in opportunità formative importanti per i primi e preziose attrezzature e forniture per le seconde.

Altrettanto **pronta e convinta la risposta dei professionisti** che collaboreranno all'iniziativa. La gara conta su una **giuria di altissimo livello**: **Yuri Cestari**, giovanissimo ma con un curriculum impressionante, responsabile tecnico per l'Italia di Callebaut; **Davide Comaschi**, uno dei più rinomati pasticceri a livello internazionale e Campione del Mondo di Cioccolateria ai World Chocolate Masters di Parigi 2013; **Giovanni Dell'Agnese**, seconda generazione di un'illustre dinastia di pasticceri e cioccolatieri torinesi, presidente dei Pasticceri dell'Epat; **Mauro Morandin**, allievo di Guido Bellissima, è uno dei massimi esperti in confetteria a livello internazionale; **Eliseo Tonti**, maestro cioccolatiere svizzero, autentica leggenda vivente del settore, che ha saputo creare una sintesi straordinaria fra il rigore della tradizione svizzera e l'estro di quella italiana.

A questi si aggiunge **Leonardo Di Carlo**, ormai notissimo volto televisivo e già Campione del Mondo di Pasticceria nonché autore di *Tradizione in evoluzione* (Chiriotti Editori, 2012), il manuale che ha rivoluzionato il settore ed è ormai un testo fondamentale.

Di Carlo sarà uno dei protagonisti della **doppia Masterclass** che concluderà la manifestazione **martedì 24 dalle ore 14**: la sua lezione porta il significativo titolo *Cioccolato: la via per le emozioni passa dalla scienza*.

Eliseo Tonti sarà protagonista della seconda parte della Masterclass con una dimostrazione di decorazione dal titolo *Suggestioni pasquali e oltre*.

CALENDARIO E PROGRAMMA

Lunedì 23 febbraio 2015 dalle ore 13

Sede: Città del Gusto Torino - Corso Stati Uniti, 18/A

I partecipanti dovranno presentarsi entro le ore 12:15 per le operazioni di registrazione e la sistemazione presso le rispettive postazioni di lavoro

Gara ore 13-17

La gara inizierà alle ore 13 precise e durerà 4 ore.

Al termine, **cena a buffet** per partecipanti e giurie curata dagli istituti alberghieri torinesi in collaborazione con Coldiretti e Onav.

Martedì 24 febbraio 2015 - Premiazione e Masterclass

Sede: Centro Incontri Regione Piemonte - Corso Stati Uniti 23

Ore 9:30: premiazione dei vincitori

Al termine, **buffet** con preparazioni tipiche piemontesi preparate dagli allievi degli istituti alberghieri di Torino in collaborazione con Coldiretti e Onav

Ore 14-17:30: Doppia Masterclass

Leonardo Di Carlo - *Cioccolato: la via per le emozioni passa dalla scienza*

Eliseo Tonti - *Suggerimenti pasquali e oltre*

Organizzazione



**PASTICCERIA
INTERNAZIONALE**

Direzione tecnica

Gianfranco Rosso
(Capitano Rosso)



Gold Sponsor



In collaborazione con



Con il patrocinio di



Info

Michelangelo Carta - Lucilla Cremoni
Associazione Piemonte Mese
tel. 011 4346027, 373 7039855
e-mail: info@associazionepiemontemesese.org



Livia Chiriotti
Pasticceria Internazionale
tel. 0121 393127, 335 8278981
e-mail: livia@chiriottieditori.it



<https://www.facebook.com/ciocolatogiovani>



PREMIO CIOCCOLATO GIOVANI

I edizione

Premiati i vincitori

24 febbraio 2015

Torino, Centro Incontri Regione Piemonte

Ha superato ogni più rosea aspettativa la prima edizione del Premio Cioccolato Giovani, il **concorso nazionale di cioccolateria organizzato da Associazione Piemonte Mese e Pasticceria Internazionale** e riservato agli studenti degli ultimi anni di scuole alberghiere e istituti professionali, che si è concluso martedì 24 febbraio con la premiazione dei vincitori al Centro Incontri della Regione Piemonte a Torino.

La premiazione, dedicata alla prima edizione del **Premio Cioccolato Giovani**, è stata introdotta da un breve video in cui i tre pasticceri italiani (Emmanuele Forcone, Francesco Boccia e Fabrizio Donatone) subito dopo la loro vittoria alla Coupe du Monde de la Pâtisserie 2015 a Lione, formulano i loro auguri al Premio Cioccolato Giovani.

Dopo brevi interventi degli organizzatori - **Livia Chiriotti**, editore di "Pasticceria internazionale", **Lucilla Cremonesi** e **Michelangelo Carta** dell'Associazione Piemonte Mese - e del direttore tecnico del Premio **Gianfranco Rosso** ("**Capitano Rosso**") sono stati invitati sul palco tutti quelli che hanno reso possibile la realizzazione del Premio, vale a dire gli sponsor e i componenti della giuria, tutti professionisti di altissimo profilo: **Yuri Cestari**, giovanissimo responsabile tecnico per l'Italia di Callebaut; **Davide Comaschi**, Campione del Mondo di Cioccolateria; **Giovanni Dell'Agnese**, fra i più noti pasticceri torinesi e presidente provinciale dell'Epat; **Mauro Morandin**, pasticcere di Aosta e insigne esponente della decorazione all'italiana; ed **Eliseo Tonti**, autentica leggenda vivente del settore.

Alla prima edizione sono stati ben **tre** i candidati, provenienti da tutta Italia, ammessi alla gara dopo un'attenta selezione dei progetti.

I premi per i vincitori consistono in **importanti opportunità formative**: al **primo classificato**, **Francesco Somale** dell'Istituto Donadio di **Dronero**, andranno uno stage di tre mesi presso Selmi, e la possibilità ripetere le sue preparazioni nel corso di una demo pubblica nel contesto di "Io Lavoro" in programma nei giorni 25-27 marzo al Lingotto; alla seconda, **Miriana Tassone** (**Mondovì**, Istituto Giolitti), due mesi di alta formazione presso l'Ifse di Piobesi Torinese; al terzo, **Luca Pasolli** di **Rovereto**, un mese presso la medesima struttura.

Il **premio speciale Moddecor** per la miglior decorazione all'italiana di un uovo di cioccolato, consistente in un corso di decorazione, è andato ad **Alice Bassi** di **Saronno**.

Altri premi speciali, offerti da **Conpait** per la valorizzazione e combinazione di ingredienti di territorio, sono stati attribuiti a **Matteo Carone** dell'Istituto "Majorana" di **Bari** e a **Davide Zucca** dell'Istituto "Azuni" di **Pula** (CA).

I **primi tre classificati** hanno anche assicurato alle rispettive scuole di appartenenza la **fornitura di importanti attrezzature e materie prime offerte dagli sponsor**: IGF (sfogliatrice per pasticceria per la scuola del vincitore); Lavazza (macchine per caffè, macinadosatori e caffè in grani per il secondo e il terzo); Callebaut (100 kg di cioccolato alla scuola del vincitore) Giuso ed Eurovo (ciascuno con buoni acquisto di 750, 500 e 250 euro).

La premiazione è stata seguita da un sontuoso **buffet preparato e servito dagli Istituti Alberghieri torinesi** "Beccari", "Colombatto" e "Giolitti" con **prodotti forniti da Coldiretti Torino**, e con la collaborazione dei mescitori dell'Onav.

La due-giorni si è conclusa nel pomeriggio con una **doppia Masterclass**. Nella prima parte, intitolata **Cioccolato: la via per le emozioni passa dalla scienza**, **Leonardo Di Carlo**, notissimo volto televisivo e già Campione del Mondo di Pasticceria nonché autore di *Tradizione in evoluzione* (Chiriotti Editori, 2012), il manuale che ha rivoluzionato il settore, ha esposto il suo metodo scientifico che non dà ricette, ma fornisce gli strumenti che rendono possibile la creatività.

Nella seconda, **Suggerimenti pasquali e oltre**, **Eliseo Tonti** ha dato una dimostrazione teorica e

pratica di decorazione, con l'assistenza di Yuri Cestari e dei ragazzi vincitori.
Una lunga standing ovation ha accolto l'arrivo di **Emilia Chiriotti**, figura storica del settore, e fautrice della divulgazione e internazionalizzazione della pasticceria italiana fin dagli anni Settanta, che ha rivolto un breve ma intensissimo saluto e incoraggiamento ai giovani che si accingono a intraprendere la carriera.

CANDIDATI AMMESSI ALLE PROVE PRATICHE

(in ordine alfabetico)

BARBIERI Michele	anni 17	TORINO, <i>CFP Valdocco</i>
BASSI Alice	anni 18	SARONNO (VA), <i>IPS Saronno</i>
BENTIVEGNA Paolo	anni 20	SCIACCA (AG), <i>IISS "Calogero Amato Vetrano"</i>
CARONE Matteo	anni 18	BARI, <i>IIS "Ettore Majorana"</i>
CHELUCCI Samuele	anni 17	FIUGGI (RM), <i>Ipsseoa "M. Buonarroti"</i>
DULAN David	anni 21	TORINO, <i>IIS "G. Giolitti"</i>
LORENZET Lodovica	anni 18	LANCENIGO di Villorba (TV), <i>CFP</i>
PASOLLI Luca	anni 17	ROVERETO (TN), <i>IFPA Rovereto</i>
SERTONIO Valeria	anni 17	FINALE LIGURE (SV), <i>IIS "A. Migliorini"</i>
SOMALE Francesco	anni 18	DRONERO (CN), <i>Istituto Virginio-Donadio</i>
TASSONE Miriana	anni 18	MONDOVÌ (CN), <i>IIS Giolitti-Bellisario</i>
VARVARO Denis	anni 17	BUSTO ARSIZIO (VA), <i>IPC "Verri"</i>
ZUCCA Davide	anni 18	PULA (CA), <i>IIS "D. A. Azuni"</i>

VINCITORI

I classificato	Francesco SOMALE	18 anni	DRONERO (CN), <i>Istituto Virginio-Donadio</i>
II classificata	Miriana TASSONE	18 anni	MONDOVÌ (CN), <i>IIS Giolitti-Bellisario</i>
III classificato	Luca PASOLLI	17 anni	ROVERETO (TN), <i>IFPA Rovereto</i>
Premio speciale decorazione	Alice BASSI	18 anni	SARONNO (VA), <i>IPS Saronno</i>
Premi Conpait per Valorizzazione e	combinazione ingredienti di territorio		
Matteo CARONE	18 anni	BARI, <i>IIS "Ettore Majorana"</i>	
Davide ZUCCA	18 anni	PULA (CA), <i>IIS "D. A. Azuni"</i>	

Organizzazione



**PASTICCERIA
INTERNAZIONALE**

Direzione tecnica

**Gianfranco Rosso
(Capitano Rosso)**



Gold Sponsor



In collaborazione con



BRAGARD
Be your best



Con il patrocinio di *Presidenza del Consiglio dei Ministri*



Info

Michelangelo Carta - Lucilla Cremoni
Associazione Piemonte Mese
tel. 011 4346027, 373 7039855
e-mail: info@associazionepiemontemese.org



Livia Chiriotti
Pasticceria Internazionale
tel. 0121 393127, 335 8278981
e-mail: livia@chiriottieditori.it

**PASTICCERIA
INTERNAZIONALE**

<https://www.facebook.com/cioccolatogiovani>



Cioccolato
Giovani



Torino, 24 febbraio 2015
Centro Incontri Regione Piemonte
C.so Stati Uniti, 23

ore 14,00

MASTERCLASS gratuita

Leonardo Di Carlo

La via per le emozioni passa dalla scienza

Eliseo Tonti

Suggestioni pasquali e oltre

Posti limitati, iscrizione obbligatoria

Info e iscrizioni: premio@cioccolatogiovani.it



Piemonte
mese
Associazione
Culturale

PASTICCERIA
INTERNAZIONALE



CALLEBAUT



LAVAZZA
CAFFÈ & MACCHINE PER IL CAFFÈ



IGF
I.G.F. International Gelato Union

BRAGARD
da 1878

