



**L'ASSOCIAZIONE PIÈCE VI INVITA A**

**ENERGIA DOLCE**

**Forum - Formazione - Dimostrazioni - Degustazioni**  
*Lingotto Fiere, 10-12 giugno 2018*

**Energia Dolce:** tre giorni di incontri, demo, approfondimenti e degustazioni nel contesto di *Gourmet ExpoForum*, al Padiglione 3 di Lingotto Fiere di Torino dal 10 al 12 giugno.

**Energia Dolce** è lo spazio in cui Associazione Pièce vuole creare una **corrispondenza ideale e culturale** al percorso materiale tra la sede di *Gourmet ExpoForum* e l'Oval della **Coppa Europa**, selezione europea della Coupe du Monde de la Pâtisserie, e del **Bocuse d'Or Europa**.

Assieme a **pasticcieri, cioccolatieri e gelatieri** ai vertici dei rispettivi settori approfondiremo i **rapporti tra la quotidianità della professione e il mondo dei grandi concorsi internazionali**.

Metteremo al centro la **formazione**, intesa come interazione dinamica tra l'approfondimento culturale continuo e l'applicazione delle competenze acquisite alla realtà di una professione in continua evoluzione.

La proposta di **Energia dolce** si rivolge a un **pubblico vasto e articolato** in termini di specializzazione e ruolo professionale nell'uno o nell'altro settore, al quale offre un ricco programma, i cui filoni tematici comprendono:

- **Incontri con i protagonisti:** nomi di riferimento illustrano la propria concezione e interpretazione della professione, e le scelte etiche e stilistiche che hanno informato e informano i loro prestigiosi percorsi professionali;
- **Workshop interattivi e testimonianze** sul ruolo dei **concorsi** nella carriera dei vari professionisti e sull'allenamento materiale e mentale per affrontare la gara (compresa la possibilità della costruttiva sconfitta);
- Un **focus** sul ruolo sempre più distinto e centrale della **pasticceria da ristorazione**, con la partecipazione di alcuni componenti di **Pass121**, il collettivo che raduna alcuni dei più quotati protagonisti della "cucina dolce";
- Non potrà mancare un **inno a Torino e al Piemonte** come luoghi di creazione e innovazione di una tradizione dolciaria il cui emblema più noto, ma non certo l'unico, è la pasticceria mignon. Presenti grandi artigiani del territorio, che faranno degustare le loro golose specialità;
- Sarà centrale anche l'attenzione al **mondo della scuola**: grazie alla collaborazione con l'Istituto "**G. Colombatto**" di Torino, sarà possibile far interagire in modo dinamico e costruttivo il mondo dei professionisti in essere e quello dei professionisti in divenire.

**Tutti gli appuntamenti sono a ingresso libero fino ad esaurimento posti. Degustazioni ragionate incluse!**

**ASSOCIAZIONE PIÈCE**

*L'Associazione Pièce è nata nel 2015 dalla volontà di unire in un unico, agile strumento organizzativo la collaborazione in atto da tempo tra professionalità diverse facenti capo a **Piemontese.it** e a **Pasticceria Internazionale**, che nei rispettivi ambiti si sono sempre contraddistinte per la ferma volontà di puntare sui giovani e per il modo di operare concreto e corretto.*

*Il nostro lavoro mette in contatto il mondo della scuola, i professionisti e le aziende, e il grande successo dei **Premi Cioccolato, Gelato e Pasticceria Giovani** - reso possibile dalla fattiva collaborazione dei partner - ci rende sempre più determinati nel favorire la formazione dei professionisti in divenire, perché solo investendo concretamente nei giovani si assicura il futuro del settore.*





## ENERGIA DOLCE

Incontri, dimostrazioni, degustazioni a Gourmet Expoforum  
a cura dell'Associazione Pièce  
Lingotto Fiere, 10-12 giugno 2018

### PROGRAMMA

#### DOMENICA 10 GIUGNO

Ore 10-10,45 - Dimostrazione

**Luca Bernardini: Il ritorno del semifreddo classico**

*Step by step e degustazione col professionista di riferimento di Silikomart*

Ore 11 - 11,45 - Incontro col protagonista

**Fabrizio Galla: la confetteria 2.0**

*Fondant e caramelle con frutta fresca, marshmallow e piccole delizie da meditazione*

Ore 12 -13 - Workshop

**Antonino Maresca: i nuovi confini della pasticceria**

*L'italianità nel dessert al piatto, con degustazione ragionata di Terra Mia a base di babà*

Ore 13,30 - 14,30 - Talk show interattivo e testimonianze

**"Vincerò... forse". Concorsi, professione, vita quotidiana**

Con la partecipazione di Leonardo Di Carlo

Presentazione del Team che rappresenterà l'Italia alla Coupe du Monde de la Pâtisserie 2019

*Quanto influisce la partecipazione a un concorso sulla carriera di un professionista? Come prepararsi a una competizione, elaborare la sconfitta, vivere la vittoria, saper gestire costruttivamente entrambe*

Ore 14,30 - 15,45 - Talk show interattivo e testimonianze

**Pass121. La cucina dolce: il dessert da ristorazione tra cultura e creatività**

*Il ruolo sempre più centrale del dessert al piatto e la figura del pastry chef nella ristorazione di alto livello. Con la partecipazione attiva di Giuseppe Amato con Come un Cannolo Siciliano, coadiuvato da Loretta Fanella e Antonio Montalto del Collettivo Pass121*

Ore 16 - 17 - Focus

**Carmela Moffa e Antonio Capuano: L'estetica nella quotidianità e in gara**

*Ispirazioni fra croccante, zucchero, pastigliaggio, cioccolato, ghiaccia...*

Ore 17-18 - Dimostrazione

**Luca Bernardini - Le evoluzioni del semifreddo: il suo lato gastronomico**

*Step by step e degustazione col professionista di riferimento di Silikomart*

#### LUNEDÌ 11 GIUGNO

Ore 10-10,50 - Dimostrazione

**Luca Bernardini: Il semifreddo a forma di frutta**

*Step by step e degustazione col professionista di riferimento di Silikomart*

Ore 11 -12,30 - Incontro con la protagonista

**Silvia Federica Boldetti: la metamorfosi. Laboratorio, comunicazione ed emozioni, una professione in evoluzione**

*Degustazione con la Pastry Queen 2017 di Metamorfosi, mignon "soffione" al pistacchio e albicocca.*

Ore 12,30-13,30 - Talk show interattivo e testimonianze

**2015: un oro strepitoso**

*Aneddoti, ricordi e degustazioni con il Team Italy vincitore della Coupe du Monde de la Pâtisserie 2015*

Ore 14-16 - Festa corale

**Inno al Piemonte fra storia e innovazione**

*Gli artigiani raccontano e fanno degustare le eccellenze dolciarie del territorio*

Ore 16-17 - Focus

**Carmela Moffa e Antonio Capuano: L'estetica nella quotidianità e in gara**

*Ispirazioni fra croccante, zucchero, pastigliaggio, cioccolato, ghiaccia...*

Ore 17-18 - Dimostrazione

**Luca Bernardini - La crostata**

*Step by step e degustazione col professionista di riferimento di Silikomart*

## MARTEDÌ 12 GIUGNO

Ore 10 -11,15 - Incontro col protagonista

**Filippo Novelli: Visioni personali**

*Il vincitore della Coppa del Mondo della Gelateria 2012, responsabile del laboratorio di La Perla Torino presenta il Tartufamisù, fra esecuzione e degustazione*

Ore 11,30-12,30 - Incontro col protagonista

**Alessandro Dalmasso e la sua piccola grande pasticceria. La mignon oltre la mignon**

*Degustazioni e divagazioni*

Ore 13-14 - Focus

**Carmela Moffa e Antonio Capuano: L'estetica nella quotidianità e in gara**

*Ispirazioni fra croccante, zucchero, pastigliaggio, cioccolato, ghiaccia...*

Ore 14,30- 16:15 - Workshop

**Monica Meschini: Capire e degustare il cioccolato, insieme ad eccellenze piemontesi**

*Percorso tra scienza ed emozione con un'esperta internazionale, componente dell'International Institute of Chocolate and Cocoa Tasting*

Ore 17-18 - Presentazione

**Costruire il futuro: giovani e formazione**

*I concorsi come formazione: l'esperienza dei Premi Cioccolato, Gelato, Pasticceria Giovani.*

*Presentazione della seconda edizione del Premio Gelato Giovani (2019). Con Alberto Marchetti, Alessandro Racca e Associazione Pièce*

## TUTTI I GIORNI

Degustazioni ragionate con le dolcezze dei direttori tecnici **Renato Crivello** e **Sergio Boero** e gli allievi dell'Istituto Colombatto di Torino

Tutti gli appuntamenti sono a ingresso libero fino ad esaurimento posti

## ASSOCIAZIONE PIÈCE

L'Associazione Pièce è nata nel 2015 dalla volontà di unire in un unico, agile strumento organizzativo la collaborazione in atto da tempo tra professionalità diverse facenti capo a **Piemontemese.it** e a **Pasticceria Internazionale**, che nei rispettivi ambiti si sono sempre contraddistinte per la ferma volontà di puntare sui giovani e per il modo di operare concreto e corretto.

Il nostro lavoro mette in contatto il mondo della scuola, i professionisti e le aziende, e il grande successo dei **Premi Cioccolato, Gelato e Pasticceria Giovani** - reso possibile dalla fattiva collaborazione dei partner - ci rende sempre più determinati nel favorire la formazione dei professionisti in divenire, perché solo investendo concretamente nei giovani si assicura il futuro del settore.

