



ASSOCIAZIONE PIÈCE
PRESENTA

CUCINA DOLCE GIOVANI

II EDIZIONE IN PRESENZA

7-8 NOVEMBRE 2022, TORINO

RINASCENZA

CONOSCERE IL PASSATO PER COSTRUIRE IL FUTURO

La seconda edizione in presenza di **Cucina Dolce Giovani**, iniziativa di alta formazione, **intensiva e immersiva, rivolta a studenti e insegnanti** di istituti alberghieri e centri di formazione equipollenti di tutta Italia, **si svolgerà il 7 e 8 novembre 2022** a Torino, ospitata presso l'Ipssar "G. Colombatto" (Via Gorizia 7).

Ideata e organizzata dall'Associazione Pièce, l'iniziativa è a **numero chiuso**.

Verranno ammessi **due allievi/e (un ragazzo e una ragazza) e un insegnante accompagnatore per scuola**, per un massimo di **15 scuole** oltre a quella ospitante. Suddivisi in brigate, i ragazzi/e prepareranno il servizio completo di predessert, dessert e piccola pasticceria che verrà servito la sera stessa a conclusione di una cena per circa 80 persone. Particolare attenzione verrà dedicata all'interazione fra cucina e sala.

Gli **insegnanti** potranno **accedere come uditori** ma non saranno coinvolti operativamente, perché questo darà loro agio di spostarsi liberamente per seguire i lavori delle diverse brigate e trarne spunti di riflessione.

Proprio dalle osservazioni, considerazioni e domande dei docenti si partirà il giorno successivo, **martedì 8 novembre**, quando è prevista una sessione plenaria **interattiva** di revisione del lavoro fatto e approfondimento generale.

La partecipazione è gratuita. Non è richiesto alcun contributo di iscrizione o frequenza.

L'organizzazione si farà carico dei pernottamenti dei partecipanti, dei trasferimenti dall'albergo alla scuola e viceversa e dei pasti nel contesto della manifestazione.

Al termine dei lavori i ragazzi riceveranno un attestato di partecipazione.

Le iscrizioni si potranno effettuare **fra il 26 settembre e il 10 ottobre** (compresi) utilizzando la modulistica appositamente predisposta, che viene inviata alle scuole ed è anche scaricabile dal sito di Associazione Pièce. L'ammissione avverrà secondo l'**ordine d'arrivo**, e con possibile inserimento in lista d'attesa.

Le richieste di iscrizione pervenute prima del 26 settembre o dopo il 10 ottobre non saranno accettate.

In considerazione dell'impegno richiesto e del prestigio della squadra di professionisti coinvolti, preghiamo le scuole di iscrivere solo **allievi degli ultimi anni realmente motivati e già in possesso di una certa padronanza tecnica**.

Il tema della II edizione è **Rinascenza. Conoscere il passato per costruire il futuro**. Saranno dunque i classici della pasticceria italiana – dal babà al tiramisù, e molto altro - il punto di partenza di questa edizione, e tutti saranno interpretati da una squadra di professionisti di vertice.

La squadra di pastry chef sarà così composta:

Domenico Di Clemente, Executive Pastry Chef della Pasticceria Martesana, Milano

Mariano Dileo, Executive Pastry Chef del Four Seasons Hotel, Firenze

Manuel Ferrari, Pastry Chef del Grand Hotel Villa Serbelloni di Bellagio (CO)

Francesca Lucchetta, Demichef Pâtissier del Restaurant Mirazur, Mentone

Marco Pinna, Pastry Chef del ristorante Seta e del Mandarin Oriental Hotel, Milano

Gabriele Vannucci, già attivo ai massimi livelli internazionali e nazionali, ora docente alla Carpigiani Gelato University e pasticcere presso "Gelato Gabriele Vannucci"

Sostenitori

Il progetto di Cucina Dolce Giovani è reso possibile dal contributo, collaborazione e sostegno di aziende e organizzazioni leader che ben comprendono il valore dell'iniziativa in termini formativi, professionalizzanti e culturali, e alle quali va il nostro più sincero ringraziamento.

Le aziende che, al momento della diffusione del presente comunicato, hanno confermato ufficialmente la loro partecipazione sono: Agrimontana, Agugiaro e Figna, Carpigiani, Cormon-Elle&Vire Professionel, Giusto Manetti Battiloro.

Contatti e informazioni

Associazione Culturale Pièce

Ufficio Stampa e relazioni esterne (Michelangelo Carta)

Tel. 011 4346027, 373 7039855, 334 2667151 (Lucilla Cremonesi)

info@associazionepiece.it

