



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

IN GIURIA TUTTE LE ANIME DELL'ARTE GELATIERA

Con la terza edizione del Premio Gelato Giovani, **Associazione Pièce** - che ha ideato e organizza il concorso nazionale di Gelateria aperto a studenti delle scuole di settore - vuole rimarcare la sua vocazione alla formazione con una giuria che, all'alto profilo tecnico e alla dedizione nei confronti dei giovani, unisce la capacità di **incarnare le molte anime della gelateria**: l'avanguardia e applicazione ragionata delle tecnologie; la ricerca certosina e la (ri)scoperta di prodotti e ingredienti; la stratosfera della creatività e del virtuosismo delle grandi competizioni internazionali; l'approccio scientifico e medico-nutrizionale; il ruolo sociale della gelateria (anche nel senso di locale) come generatore di aggregazione e di spirito di comunità.

Anime diverse, ma tutte ugualmente fondamentali per la vita e l'evoluzione di un'arte italiana e mondiale.

Il direttore tecnico **Alessandro Racca** è cresciuto nella pasticceria di famiglia in Liguria e ha affiancato la passione a uno studio della tecnica e a un'attenzione all'innovazione che hanno fatto di lui uno dei massimi esperti di gelato e semifreddo, consulente internazionale e docente alla Carpigiani Gelato and Pastry University.

Alberto Marchetti, presidente della giuria, anch'egli figlio d'arte, considera il gelato un amore da trasmettere "*facendo le cose bene*" a partire dalle materie prime, sulle quali concentra una ricerca meticolosa. Ha diversi punti vendita in Piemonte, Lombardia e Liguria, e sa conciliare magistralmente la gestione tradizionale con un uso sapiente dei social media e del commercio online.

Carmela Moffa è una professionista di rigore assoluto che "parla con le mani", straordinaria interprete della decorazione tradizionale e innovativa, componente di giurie internazionali e docente in istituzioni di prestigio. Nel 2018 è stata la prima donna a partecipare al concorso internazionale *Pâtissiers dans le Monde*, e a vincerlo.

Condivide la professione e la creatività col marito, **Antonio Capuano**, vincitore di numerosi concorsi e Campione del Mondo di Gelateria 2016, nonché appassionato allenatore di tanti altri campioni. Insieme hanno firmato *Ispirazioni. Tecniche di decorazione in pasticceria* (Chiriotti Editori, 2018), il più completo manuale della decorazione a 360 gradi.

Per **Martino Liuzzi** il gelato è amore tanto quanto è ricerca e scienza. Da molti anni studia con medici e nutrizionisti l'uso del gelato come alimento e supporto terapeutico. È socio, fra l'altro, dell'Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica, fondatore e presidente del Centro Studi Gelato Artigianale, instancabile divulgatore e formatore, nonché autore de *Il gelato che cercavi* (Chiriotti Editori, 2019)

Silvia Wdowiak, oltre a essere Maestro del Gusto di Torino e Provincia e ad aver ricevuto svariati riconoscimenti professionali, è fondatrice e titolare di Casa Clara, la cremeria che da anni è motore ed emblema della rinascita di un intero quartiere torinese, ricreando senso di appartenenza e di comunità, comunicazione intergenerazionale e interculturale.

Alfio Tarateta, presidente onorario del concorso, è uno dei padri nobili della gelateria italiana, ed è stato tutte queste cose in una carriera iniziata quando era solo un ragazzino fino a diventare uno dei protagonisti di una stagione cruciale per il settore e ad essere fra i fondatori della Coppa del Mondo della Gelateria.

Il 13 e 14 marzo questi Grandi si metteranno a completa disposizione dei professionisti di domani: sapranno **trasformare la gara in una masterclass** con i loro consigli, incoraggiamenti, osservazioni e offriranno, dopo la gara e il giorno successivo, **momenti di approfondimento di alto valore tecnico e divulgativo** rivolti sia ai ragazzi sia ai loro insegnanti.

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 che hanno compreso il valore educativo ed etico del progetto. **Agugiario e Figna, Carpigiani, Co.Ve, Frascheri-Panna Arianna, Fructital, Hiber, Icam Linea Professionale, Accademia di Alta Cucina e Pasticceria IFSE, ISA Italy, Lesepidado, Silikomart Professional, Tecnomac.**

Media partner **Pasticceria Internazionale**





pièce
associazione culturale

PREMIO GELATO GIOVANI 3^a edizione

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

Direttore tecnico:

Alessandro Racca



media partner



www.associazionepiece.org
info@associazionepiece.it