



PREMIO GELATO GIOVANI

III EDIZIONE

13 E 14 MARZO 2023

TORINO

Sono dieci le scuole di ogni parte d'Italia i cui rappresentanti, dopo un'accurata selezione, sono stati ammessi a partecipare alla III edizione del **Premio Gelato Giovani**, un **concorso nazionale di Gelateria** aperto agli studenti degli ultimi due anni di istituti alberghieri e professionali.

Il Premio, ideato e organizzato da **Associazione Pièce**, si avvale della direzione tecnica di **Alessandro Racca** e si svolgerà a **Torino il 13 e 14 marzo** prossimi.

Tenendo conto sia della più **alta tradizione** artigiana italiana sia delle **tendenze** contemporanee, la prossima edizione del Premio Gelato Giovani chiederà ai partecipanti la **realizzazione e decorazione di una vaschetta di gelato** e di un **gelato su stecco** del quale i partecipanti dovranno anche studiare decorazione e confezione. Caratteristiche e specifiche delle preparazioni, delle quali è richiesta anche la riproducibilità in un contesto commerciale, sono dettagliate nel regolamento che è scaricabile dal sito ufficiale di Associazione Pièce.

Come è nostra prassi consolidata, **la partecipazione è individuale, ma intesa come risultato di un lavoro di squadra** in tutte le fasi di ideazione, progettazione, verifica e messa a punto della ricetta. Per questo motivo, i **premi** - il cui elenco dettagliato sarà svelato in fase di premiazione - sono conferiti sia agli allievi/e partecipanti alla gara, sia alle rispettive scuole.

In coerenza con le **finalità formative** dell'iniziativa, i premi consistono in materie prime, attrezzature, opportunità professionalizzanti (corsi, masterclass, stage ecc.), manuali donati da **Chiriotti Editori** e abbonamenti a **Pasticceria Internazionale**.

Come sempre, sarà di altissimo prestigio **la giuria**, che saprà trasformare la competizione in un momento di alto valore didattico.

La formazione sarà al centro anche della seconda giornata del concorso, che prevede una masterclass oltre alla premiazione dei vincitori.

Il Premio Gelato Giovani, che sarà ospitato presso l'Istituto "G. Colombatto" di Torino, è reso possibile dal sostegno e collaborazione di imprese leader dei rispettivi settori che hanno compreso il valore educativo ed etico del progetto. Le aziende che al momento della diffusione del presente comunicato hanno confermato ufficialmente il loro supporto sono (in ordine alfabetico): **Agugiario e Figna, Carpigiani, Co.Ve, Frascheri e Panna Arianna, Fructital, Hiber, Icam Linea Professionale, IFSE Accademia di Alta Cucina e Pasticceria, ISA Italy, Lesepidado, Silikomart Professional, Tecnomac.**

Media partner **Pasticceria Internazionale**

IDEAZIONE E ORGANIZZAZIONE

pièce
Associazione Culturale

CON IL SOSTEGNO DI



IN COLLABORAZIONE CON



MEDIA PARTNER

PASTICCERIA
INTERNAZIONALE

