



PREMIO GELATO GIOVANI CONCLUSA LA TERZA EDIZIONE

La terza edizione del **Premio Gelato Giovani**, il concorso nazionale di gelateria organizzato da **Associazione Pièce** e rivolto a studenti di istituti alberghieri e scuole di settore che si è svolto a Torino il 13 e 14 marzo, è stata entusiasmante. E se la definizione pare eccessiva, facciamo parlare i fatti.

I partecipanti. I dieci concorrenti di altrettante scuole da ogni parte d'Italia hanno lavorato con determinazione e concentrazione e sono stati eticamente esemplari, sostenendosi e incoraggiandosi a vicenda.

I risultati. I concorrenti hanno realizzato prodotti (una vaschetta di gelato decorata e un gelato su stecco) che, qualitativamente ed esteticamente, avrebbero ben figurato in realtà commerciali di alto livello.

I professionisti. Il direttore tecnico **Alessandro Racca** e la giuria, presieduta da **Alberto Marchetti** e composta da **Martino Liuzzi**, **Carmela Moffa**, **Antonio Capuano**, **Silvia Wdowiak**, ha incarnato le molte anime e valori della gelateria, tutti riassunti nella figura del presidente onorario **Alfio Tarateta**, padre nobile e protagonista di una stagione cruciale per l'evoluzione del settore.

Le masterclass. Momenti di approfondimento di alto valore tecnico e storico hanno scandito i lavori: lunedì, dopo la gara, Alfio Tarateta e Alessandro Racca hanno approfondito la storia, l'evoluzione e le variazioni dei *fruttini*, un classico della gelateria. La mattina successiva ha regalato *Una pièce per Pièce*: concerto a sei mani in cui Alessandro Racca ha realizzato un entremets glacé decorato a cornetto da Carmela Moffa e presentato su una spettacolare alzata in croccante e pastigliaggio creata in diretta da Antonio Capuano.

La sede di gara. Accoglienza e il supporto organizzativo sono stati impeccabili, grazie alla professionalità e dedizione di insegnanti, studenti e personale tecnico dell'Ipsseo G. Colombatto di Torino, che ha ospitato il concorso.

I sostenitori. Il concorso è stato reso possibile dal sostegno e collaborazione di aziende e organizzazioni il cui ruolo va ben oltre quello di fornitori di beni e prodotti e si configura come condivisione consapevole di un progetto per la formazione e la crescita dei futuri professionisti del settore. Questa edizione del Premio Gelato Giovani ringrazia *Agugiaro e Figna, Carpigiani, Chiriotti Editori, Co.Ve, Frascheri-Panna Arianna, Fructital, Hiber, Icam Linea Professionale, IFSE Accademia di Alta Cucina e Pasticceria, ISA Italy, Lesepidado, Prontoservice, Selmi Group, Silikomart Professional, Tecnomac.* Media partner *Pasticceria Internazionale*

I premi. Proprio grazie ai sostenitori è stato possibile conferire premi importanti (attrezzature, prodotti e opportunità formative) tanto ai partecipanti quanto alle rispettive scuole.

I vincitori. La terza edizione del Premio Gelato Giovani è stata vinta da **Claudia Chiappini**, 17 anni, al IV anno presso l'**IIS Einstein-Nebbia di Loreto (AN)**, preparata dall'insegnante Claudia Scattolini. Grazie al lavoro della vincitrice, la sua scuola si aggiudica una macchina Carpigiani in comodato d'uso per un anno e la presenza di Alessandro Racca per un'intera giornata di studio sulla tecnica e corretto uso del freddo in pasticceria e gelateria. La studentessa riceve un soggiorno formativo (fino a tre mesi, comprensivo di alloggio) presso Selmi Group; un corso in presenza presso Hangar78, oltre a preziosi manuali di Chiriotti Editori e alla coppa.

La piazza d'onore è andata ad **Angelo Calvanese**, 17 anni, al IV anno dell'**Ipsar "Le Streghe" di Benevento**, preparato dall'insegnante Lucia Drago. Sarà lui a frequentare uno stage di un mese offerto dall'Accademia di Alta Cucina e Pasticceria IFSE di Piobesi Torinese; un corso Hangar online (che potrà condividere con la classe), manuali Chiriotti Editori e la coppa. La sua scuola riceverà una stampante per pasticceria Dolcina, offerta da Lesepidado, e un abbattitore Tecnomac in comodato d'uso per un anno. A Calvanese è stato anche attribuito un premio speciale per l'etica e professionalità in gara, che consiste in una masterclass di Alessandro Racca presso la sua scuola.

Terzo posto per **Salvatore Di Raffaele**, 17 anni, studente dell'**Istituto "Pietro Piazza" di Palermo**. Il ragazzo, preparato dall'insegnante Pietro Pupillo, potrà frequentare un corso di due giorni presso la Carpigiani Gelato University e un corso online Hangar78 (condivisibile con la classe), oltre a coppa e manuali Chiriotti Editori. La scuola riceverà un armadio conservatore Hiber in comodato d'uso per un anno.

Le scuole dei primi tre classificati, inoltre, riceveranno forniture di farine Agugiaro e Figna e una selezione di prodotti offerti da Icam Linea Professionale e da Fructital.

Non sono mancati i **premi speciali**. Alberto Marchetti ha offerto uno stage a **Hiba Khallouf**, 18 anni, studentessa dell'**Ipsseo G. Colombatto**, per premiare la sua organizzazione e pulizia nel lavoro, e la classe di Hiba sarà ospite presso IFSE per una demo live di mezza giornata e il pranzo.

Valeria Puliafito, 18 anni, dell'istituto Buscemi di **San Benedetto del Tronto (AP)**, autrice del miglior inserto per il gelato su stecco, riceve una masterclass dedicata di Martino Liuzzi presso la sua scuola e l'abbonamento a Tuttogelato.

Hanno inoltre ricevuto manuali di Chiriotti Editori **Dalila De Angelis** (18 anni, Ipseo Narducci di **Roma Tor Carbone**) per la cura nella stesura della ricetta; e **Sara Rostagno**, dell'Istituto **Piera Cillarino Ferrero di Neive (CN)**, per la generosità con cui ha aiutato, condividendo degli ingredienti, un partecipante in difficoltà.

Tutti i partecipanti hanno ricevuto un **attestato di partecipazione** e l'**abbonamento a Pasticceria Internazionale**.

Associazione Pièce vi dà appuntamento il 6 e 7 novembre 2023 con la III edizione di Cucina Dolce Giovani.

Vi aspettiamo a Torino!

