



ASSOCIAZIONE CULTURALE PIÈCE
ISPIRIAMO I GIOVANI A SOGNARE - E AD AGIRE! - IN GRANDE

PREMIO CIOCCOLATO GIOVANI
PREMIO GELATO GIOVANI
PREMIO PASTICCERIA GIOVANI
CUCINA DOLCE GIOVANI

L'Associazione Pièce è stata fondata nel 2015 per incoraggiare la **formazione** dei futuri professionisti e **trasmettere cultura e creatività** nel settore dell'arte dolciaria in tutte le sue declinazioni. Non secondariamente, si vuole **celebrare l'alto artigianato dolciario italiano** promuovendone progettualità e talenti.

Queste finalità sono perseguite tramite l'organizzazione di concorsi e iniziative di alto profilo tecnico e formativo.

I concorsi

Unici nei rispettivi generi, i **Premi Cioccolato, Gelato, Pasticceria Giovani** sono **concorsi nazionali rivolti agli studenti degli ultimi anni delle scuole di settore** (istituti professionali e alberghieri) provenienti da tutte le regioni italiane e di età compresa, indicativamente, fra i 17 e i 19 anni. Si tengono a cadenza annuale, alternandosi.

In armonia con la ferma e storica volontà degli organizzatori, i concorsi vantano giurie di livello assoluto per offrire ai giovani una preziosa opportunità di **contatto e confronto con modelli di riferimento** e ispirarli al rigore e allo studio costante.

I concorsi si svolgono a Torino, nel mese di marzo, nel corso di **due giornate**, il lunedì e il martedì. Il primo giorno prevede lo svolgimento della gara e momenti di approfondimento; il secondo, una Masterclass di alto profilo tecnico seguita dall'annuncio e premiazione dei vincitori.

La partecipazione alla fase di gara è individuale. Tuttavia, il singolo è considerato rappresentante della propria scuola. Ciò significa che **la partecipazione individuale va intesa come esito di un progetto e di un lavoro di squadra** che deve coinvolgere la collettività di intere classi o gruppi di lavoro. A sottolineare questo intento è il fatto che i premi sono conferiti sia ai singoli in gara sia alle rispettive scuole e consistono in importanti opportunità formative, attrezzature e materie prime offerte dai sostenitori.

Cucina Dolce Giovani

Tenuto a cadenza annuale, solitamente nel mese di novembre, **Cucina Dolce Giovani** è un **progetto di alta formazione, divulgazione e condivisione sulla pasticceria da ristorazione** che offre un'esperienza intensiva e immersiva a studenti e insegnanti di istituti alberghieri e centri di formazione equipollenti di tutta Italia. Contestualmente, vuole contribuire al **riconoscimento** di una figura, quella del pasticciere da ristorazione, il cui ruolo ed identità vanno rivendicati e promossi tramite una divulgazione ad alto livello tecnico e culturale.

L'iniziativa, a numero chiuso, si articola nel corso di due giornate: nel corso della prima, allievi/e provenienti da tutto il territorio nazionale sono suddivisi in brigate e, guidati da pastry chef di vertice, preparano il servizio completo di predessert, dessert e piccola pasticceria che viene servito la sera stessa a conclusione di una cena per circa 80 persone. Il giorno successivo prevede una sessione interattiva di debriefing e approfondimento, e una masterclass.

Organizzazione e sede

Tutte le iniziative si svolgono in un istituto scolastico, nella fattispecie l'Ippisar "G. Colombatto" di Torino, una scelta che nasce dalla volontà di rimarcare l'importanza della **trasmissione di competenze teoriche e pratiche**, proprio a partire dal contesto per definizione ad essa vocato - la scuola, appunto - e di mettere al centro proprio gli allievi.

Partecipazione

In coerenza con le finalità esclusivamente formative dell'operato di Associazione Pièce, **la partecipazione a tutte le iniziative è gratuita**. A ciascun partecipante e insegnante accompagnatore sono inoltre forniti, per la durata dei lavori, l'ospitalità alberghiera e il trasferimento fra la struttura ospitante e il luogo in cui si svolge la gara.

Contatti

www.associazionepiece.org - info@associazionepiece.it

FB e IG: Associazione Pièce

Michelangelo Carta – tel. 373 7039855, info@associazionepiece.it

Lucilla Cremonesi – tel. 334 2667151, info@associazionepiece.it

Livia Chiriotti - livia@chiriottieditori.it

