



ASSOCIAZIONE PIÈCE
PRESENTA LA 4ª EDIZIONE DI
CUCINA DOLCE GIOVANI



STRUTTURE E CONSISTENZE
VIAGGIO AL CENTRO DEL DESSERT
5 E 6 NOVEMBRE 2023, TORINO

La quarta edizione di **Cucina Dolce Giovani**, l'iniziativa di **alta formazione intensiva e immersiva** ideata e organizzata da Associazione Pièce e rivolta a **studenti e insegnanti** di istituti alberghieri e professionali di tutta Italia, si svolgerà il 6 e 7 novembre 2023 a Torino, come sempre ospitata presso l'Ipssar "G. Colombatto" (Via Gorizia 7).

Il titolo di quest'anno è **Strutture e consistenze. Viaggio al centro del dessert**. Se la precedente edizione aveva celebrato i grandi classici, questa accompagnerà allievi, insegnanti e ospiti alla scoperta di come nasce un dessert al piatto e come si costruisce il servizio di dessert in un contesto di *fine dining*. Il format riprende quello adottato con successo nelle edizioni precedenti, articolandosi in due giornate. Nella prima si svolgerà il **lavoro di cucina e sala**: un gruppo di pastry chef di altissimo profilo coordinerà, fin dal mattino, allievi/e provenienti da tutto il territorio nazionale che, suddivisi in brigate, prepareranno il servizio completo di predessert, dessert e piccola pasticceria servito la sera stessa a conclusione di una cena per circa 80 persone. La seconda giornata sarà dedicata all'**approfondimento tecnico e culturale** e ne saranno protagonisti insegnanti e formatori.

Anche quest'anno l'iniziativa potrà contare su una **squadra di pastry chef di vertice**, affiatati e votati alla formazione delle giovani generazioni.

A guidare i ragazzi nel lavoro saranno:

Manuel Ferrari, Pastry Chef, Grand Hotel Villa Serbelloni di Bellagio (CO)
Vincenzo Abagnale, Pastry Chef, San Domenico Palace, a Four Seasons Hotel, Taormina
Nicola Di Lena, Pasticceria Sociale Virgola di San Vito dei Normanni, già pastry chef Ristorante Seta** e Mandarin Oriental Hotel di Milano
Francesca Lucchetta, Demichef Pâtissier, Restaurant Mirazur***, Menton
Luigi Margiovanni, Docente, Corso Superiore di Pasticceria presso ALMA
Alessandro Masia, Docente, Corso Superiore di Pasticceria presso ALMA e ALMA Ambassador, Docente presso Carpigiani Gelato University

Come di consueto, **la partecipazione è gratuita**. L'organizzazione si farà carico dell'ospitalità e dei trasferimenti dei partecipanti per la durata della manifestazione.

Il **valore formativo, professionalizzante e culturale** di Cucina Dolce Giovani è forte e riconosciuto. La sua articolata organizzazione è resa possibile dal sostegno e collaborazione di aziende leader, il cui contributo è un concreto investimento nel futuro del settore. Le aziende che, alla data odierna, hanno confermato ufficialmente il loro sostegno sono: **Agrimontana, Agugiaro e Figna, Carpigiani, Corman-Elle&Vire, Goeldlin Chef, Prontoservice, Silikomart Professional**. Altre importanti collaborazioni sono in fase di definizione.

Una ricca documentazione sulle edizioni passate e sulle attività di Associazione Pièce è disponibile sul sito istituzionale www.associazionepiece.org e sui **canali social e Youtube** eponimi



6-7 novembre 2023

CUCINA DOLCE GIOVANI

4^a edizione

OSPITATA PRESSO L'ISTITUTO "G. COLOMBATTO" DI TORINO



Grazie al sostegno e alla collaborazione di



Media partner:

PASTICCERIA
INTERNAZIONALE

www.associazionepiece.org
info@associazionepiece.org

