



ASSOCIAZIONE PIÈCE

**CUCINA DOLCE GIOVANI**

**STRUTTURE E CONSISTENZE. VIAGGIO AL CENTRO DEL DESSERT**

IV EDIZIONE - 6 E 7 NOVEMBRE 2023, TORINO



### Conclusa un'edizione entusiasmante. Grazie a tutti!

Le premesse c'erano tutte, ma i risultati hanno superato di gran lunga le aspettative. Parliamo della quarta edizione di **Cucina Dolce Giovani**, l'iniziativa nazionale e gratuita di alta formazione sulla pasticceria da ristorazione per allievi/e di istituti alberghieri ed equipollenti ideata e organizzata da **Associazione Pièce** e svoltasi a Torino il 6 e 7 novembre. Il tema di quest'anno - **Strutture e consistenze. Viaggio al centro del dessert** - ha accompagnato 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*.

Definire entusiasmante questa edizione non è un'esagerazione, ma una descrizione fedele, comprovata da solidi riscontri.

A cominciare dalla risposta delle **scuole**. Le richieste di partecipazione sono state numerosissime e, massimizzando l'impegno organizzativo, è stato possibile ammettere parecchi istituti in più rispetto a quanto previsto, arrivando al ragguardevole numero di **20 scuole da ogni parte d'Italia**. Gli **insegnanti** accompagnatori hanno seguito i lavori con coinvolgimento ed emozione non inferiore a quelli dei loro ragazzi.

I **6 professionisti** di vertice (**Manuel Ferrari, Vincenzo Abagnale, Nicola Di Lena, Francesca Lucchetta, Luigi Margiovanni, Alessandro Masia**), diventati **7** grazie alla gradita e fattiva presenza di **Alessia Semeraro**, hanno guidato le loro giovanissime brigate sapendo trasmettere in eguale misura competenza, rigore, creatività ed empatia, con generosità e altruismo davvero commendevoli.

Le **aziende sostenitrici** (**Agrimontana, Agugiario e Figna, Carpigiani, Corman-Elle&Vire, Domori, Goeldin Chel, Prontoservice, Rogelfrut, Silikomart Professional**), oltre a rendere materialmente possibile tutta l'organizzazione, hanno esteso il loro supporto anche a una sfera che va ben oltre la fornitura di fondamentali beni e servizi.

Il **pubblico** è stato numerosissimo e partecipe. Sono stati ben oltre cento gli ospiti, in larghissima maggioranza pasticceri e operatori del settore (aziende, organizzazioni, associazioni di categoria), e tutti hanno espresso entusiastico apprezzamento non solo per la qualità delle preparazioni e dell'organizzazione, ma anche per il senso e lo spirito di un'iniziativa che pone al centro le giovani leve e le mette a diretto contatto con i professionisti e le aziende.

La **scuola ospitante**, l'istituto Colombatto di Torino, come sempre è stata impeccabile sotto ogni punto di vista, e i suoi allievi hanno anche preparato e servito il ricco aperitivo che ha preceduto la degustazione dei dessert. Un bel momento conviviale che ha fatto seguito a una breve presentazione durante la quale è stata illustrata l'iniziativa ed è stata ricordata, con grande emozione e una lunga, commossa *standing ovation*, la figura straordinaria di **Emilia Cocco** **Chiriotti**, recentemente scomparsa e che proprio della formazione e supporto alle giovani leve aveva fatto il fulcro della sua attività di editrice, divulgatrice e organizzatrice culturale.

Coerentemente con lo spirito delle attività di Associazione Pièce, i veri protagonisti della due giorni di Cucina Dolce Giovani sono stati ben **40 ragazzi e ragazze provenienti da ogni parte di Italia**, autentici professionisti in divenire. Seri, propositivi, di un'allegria contagiosa ma disciplinatissimi e focalizzati, hanno lavorato intensamente e serenamente, integrandosi nelle brigate con uno spirito di squadra davvero mirabile.

Non meno stimolante e di alto valore formativo è stata la **seconda giornata**: dedicata alla discussione e a una meticolosa disamina tecnica del lavoro svolto e dei dessert realizzati, ha visto un'attiva e costruttiva partecipazione di ragazzi, insegnanti e pasticceri.

Siamo onorati di questo risultato, dimostrazione di un **interesse crescente per un progetto** che ha molte valenze: Cucina Dolce Giovani offre un momento di **confronto e scambio** fra ragazzi di diverse provenienze chiamati a fare squadra in un contesto "reale" che mette alla prova la professionalità e le competenze acquisite, ed è un'opportunità per **apprendere la cultura della cucina dolce**, del suo contesto, della sua evoluzione e dei suoi artefici.

Un'esperienza così intensa, tanto esaltante quanto fattiva per la formazione e la costruzione di scambi e contatti, merita una narrazione più articolata, fatta con calma e spirito analitico. È quello che faremo grazie a **Pasticceria Internazionale**, la cui storica vocazione alla divulgazione della cultura dolciaria e attenzione verso le giovani leve la rende il media parter ideale.

Questo però è il momento di riconoscere i meriti, e di esprimere la nostra più autentica riconoscenza a tutti gli attori coinvolti.

Una ricca e dettagliata documentazione fotografica sarà presto disponibile sul sito istituzionale.

Grazie di cuore, davvero, a tutti, e arrivederci ai prossimi appuntamenti di Associazione Pièce.

*Lucilla Cremoni, Livia Chiriotti, Michelangelo Carta*



