



CUCINA DOLCE GIOVANI

V EDIZIONE – TEMPERATURE E TEMPERAMENTI
4 E 5 NOVEMBRE 2024

Semplicemente, grazie a tutti!

Sarebbe impossibile sintetizzare in poche frasi sia l'energia e il coinvolgimento che hanno caratterizzato l'edizione 2024 di Cucina Dolce Giovani, sia un intero anno di lavoro di Associazione Pièce - dall'elaborazione concettuale alla messa a punto dei dettagli più prosaici - che ha portato alla grande degustazione conviviale di lunedì 4 novembre e alla intensa mattinata di studio di martedì 5.

Una squadra di 6 pastry chef di vertice - composta da **Giuseppe Amato, Palmiro Bruschi, Fabrizio Fiorani, Vincenzo Genuardi, Marcella Orsi, Giacomo Scaiola** - ha lavorato su un tema impegnativo e proteiforme come "Temperature e Temperamenti" e ha guidato le giovanissime brigate sapendo trasmettere in eguale misura rigore, creatività ed empatia. Un apporto prezioso è venuto dal maestro panificatore **Ivo Corsini**, che ha curato tutta la produzione di lievitati regalando anche una straordinaria masterclass (prossimamente disponibile nel canale youtube di Associazione Pièce).

Gli **insegnanti** hanno accompagnato gli allievi seguendo i lavori con coinvolgimento ed emozione non inferiore a quella dei loro ragazzi.

Le **aziende sostenitrici** - *Agrimontana, Agugiaro e Figna, Carpigiani, CIA-Confederazione Italiana Agricoltori, Corman-Elle&Vire Professionnel, Club Kavè, Coalvi, Goeldlin Collection, Irinox-Raviglione Group, Pasta Girardi, Pavoni Italia, Prontoservice, Rogelfrut, Selmi Group, Unox, Valrhona, VOG-Consortio delle coop ortofrutticole dell'Alto Adige* - oltre a rendere materialmente possibile tutta l'organizzazione hanno esteso il loro supporto anche a una sfera che ha molti dei connotati dell'amicizia, oltre che della fornitura di fondamentali beni e servizi.

La **scuola ospitante**, l'Istituto Colombatto di Torino, come sempre è stata impeccabile sotto ogni punto di vista.

Ma i protagonisti sono stati proprio gli allievi, ben **42 ragazzi e ragazze** di 21 scuole da ogni parte d'Italia. Da veri professionisti in divenire, hanno lavorato intensamente e serenamente per l'intera giornata. Serii, propositivi, curiosi, focalizzati, si sono integrati nelle brigate creando immediata coesione e spirito di squadra.

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

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

Grazie, e vi aspettiamo per i prossimi appuntamenti di Associazione Pièce.

Lucilla Cremonesi, Livia Chiriotti, Michelangelo Carta

Grazie al sostegno e alla collaborazione di

Media partner:

PASTICCERIA
IN'INTERNAZIONALE

www.associazionepiece.org
info@associazionepiece.org

f y i

