



ASSOCIAZIONE PIÈCE

PROGRAMMA 2025-26

Torino, 5 giugno 2025

La stagione che sta per concludersi è stata particolarmente intensa e costruttiva per Associazione Pièce, che proprio nel 2025 celebra i suoi primi dieci anni di attività.

Anche quest'anno abbiamo voluto offrire iniziative di alto valore formativo e opportunità di crescita ai professionisti in divenire, e tutto questo grazie al supporto di professionisti, aziende e organizzazioni che hanno saputo riconoscere e hanno condiviso i valori che sono alla base del nostro lavoro.

Come è nostra consuetudine, siamo già pienamente operativi nell'organizzazione delle attività per l'anno 2025-26, e siamo lieti di fornirvi di seguito alcune anticipazioni riguardanti principalmente le date di svolgimento e qualche informazione essenziale, allo scopo di favorire la programmazione e la partecipazione.

Questi gli appuntamenti principali:

CUCINA DOLCE GIOVANI VI edizione **Torino, 3 e 4 novembre 2025**

L'iniziativa di alta formazione sulla pasticceria da ristorazione **rivolta a studenti e insegnanti** di istituti alberghieri e centri di formazione equipollenti di tutta Italia propone un'altra edizione di grande coinvolgimento, impegno e condivisione. A coordinare le giovanissime brigate sarà una squadra di pastry chef di vertice che sta già lavorando alla costruzione del menu.

Resta invariato il format: per l'intera giornata di lunedì 3 novembre i professionisti guideranno i ragazzi, suddivisi in brigate, nella preparazione di un set completo di dessert di alta ristorazione (predessert, dessert, piccola pasticceria) che sarà servito la sera stessa a un pubblico di circa 100 invitati. Il giorno successivo sarà dedicato all'approfondimento teorico e pratico.

Per consentire la massima efficacia formativa, l'iniziativa è a **numero chiuso**: saranno ammessi **2 allievi (un ragazzo e una ragazza) e un insegnante accompagnatore per ciascuna scuola**, fino a un massimo di 15 scuole oltre a quella ospitante. Il criterio di ammissione è l'ordine di arrivo delle richieste.

Il tema di questa edizione e la composizione della squadra di pastry chef saranno comunicati all'inizio del nuovo anno scolastico.

Le iscrizioni saranno aperte **dal 29 settembre al 5 ottobre 2025** e allo scopo sarà predisposta e diffusa un'apposita modulistica.

GELATO GIOVANI IV edizione **Torino, 16 e 17 marzo 2026**

Quarta edizione del concorso di gelateria aperto a studenti di tutto il territorio nazionale che frequentano gli ultimi anni delle scuole di settore.

Compatibilmente con le esigenze e caratteristiche della disciplina, anche a questo concorso sarà applicata la formula sperimentata con grande successo nel 2024, che accresce ulteriormente la valenza formativa generale, coinvolge in prima persona anche gli insegnanti accompagnatori, incoraggia il lavoro collettivo di studio e approfondimento pre- e post concorso, e focalizza la gara sulla padronanza tecnica, capacità di concentrazione, organizzazione del lavoro, soluzione degli imprevisti, insomma su un approccio professionale a tutto tondo, anche in termini di sostenibilità e lotta agli sprechi.

Restano invariati la **partecipazione individuale** che considera il/la partecipante come rappresentante della propria scuola, i **premi** conferiti sia ai diretti interessati sia alle rispettive scuole, l'**articolazione** su due giornate.

La direzione tecnica sarà affidata al Maestro Gelatiere **Luca Bernardini**.

Tutte i dettagli in merito al tema di questa edizione e il programma dettagliato dei lavori saranno oggetto di successive comunicazioni.

Altre iniziative

Nel corso della stagione 2025-26, inoltre, Associazione Pièce parteciperà come ospite ad eventi sul territorio che vedranno il coinvolgimento attivo delle scuole.

Saranno inoltre possibili altre iniziative di carattere formativo, in presenza e/o in streaming, dalle quali verranno tratti video successivamente inseriti nel canale Youtube di Pièce. Il programma è in fase di definizione e i dettagli saranno comunicati a tempo debito.

Partecipazione

Tutti i nostri eventi e attività sono a **partecipazione gratuita**: non è richiesto alcun contributo di ammissione. Come di consueto, sia per Cucina Dolce Giovani 2025 sia per Gelato Giovani 2026 l'organizzazione si farà carico dell'ospitalità alberghiera per partecipanti e insegnante accompagnatore, dei trasferimenti fra albergo e sede dei lavori e dei pasti per tutta la durata dei lavori. Le spese di viaggio sono a carico dei partecipanti.

Sede

Le attività si svolgeranno presso l'**Ipsseo G. Colombatto di Torino**. A tale proposito, Associazione Pièce ringrazia la dirigente scolastica per aver confermato la disponibilità dell'istituto ad ospitare le iniziative, e tutto lo staff della scuola per l'alta professionalità e dedizione che garantiscono condizioni di lavoro ottimali per tutti.

CONTATTI

web: www.associazionepiece.org, FB-IG-YT: Associazione Pièce

Michelangelo Carta – tel. 373 7039855

Lucilla Cremonesi – tel. 334 2667151

