



**GELATO GIOVANI**  
FORMAZIONE E CONCORSO – IV EDIZIONE  
**DECLINAZIONI DEL GELATO**  
**TORINO, 9 E 10 MARZO 2026**  
DIRETTORE TECNICO **LUCA BERNARDINI**



**ISCRIZIONI: 26 GENNAIO - 1 FEBBRAIO 2026**

Ideata e organizzata da **Associazione Pièce**, e con la direzione tecnica del Maestro Gelatiere **Luca Bernardini**, la quarta edizione del **concorso formativo nazionale** di Gelateria aperto a studenti che frequentano gli ultimi anni delle scuole di settore si svolgerà il **9 e 10 marzo 2026** a Torino e, come di consueto, sarà ospitata dall'Ipssea "G. Colombatto", che ringraziamo per la disponibilità e il supporto organizzativo e logistico.

Il concorso adatterà la formula introdotta con successo nel 2025, che accentua la valenza formativa perché coinvolge in prima persona anche gli insegnanti accompagnatori; incoraggia il lavoro collettivo di studio e approfondimento pre- e post concorso; mette alla prova non solo la capacità esecutiva dei partecipanti ma soprattutto la padronanza tecnica, la capacità di focalizzazione, organizzazione del lavoro, soluzione degli imprevisti. In sintesi, incoraggia e valorizza un **approccio professionale** a tutto tondo anche in termini di sostenibilità, produttività e prevenzione degli sprechi.

Nello specifico, ai partecipanti non è richiesto l'invio di un progetto-ricetta da eseguire in gara ma una **preparazione tecnica, scientifica e motivazionale** sul tema generale. Tutti gli ingredienti e attrezzature necessari saranno messi a disposizione dall'organizzazione.

Come da prassi consolidata, i nostri concorsi prevedono **partecipazione individuale**, ma il/la partecipante è considerato rappresentante della propria scuola. Pertanto i **premi**, che consistono principalmente in opportunità formative e materie prime, sono conferiti sia ai diretti interessati sia alle rispettive scuole.

### **Tema e preparazioni**

Il tema di questa edizione è **Declinazioni del gelato**. Nel corso della gara i candidati dovranno preparare un **gusto di gelato** col quale dovranno successivamente realizzare una **coppa decorata** oppure una **monoporzione**. Il gusto e la quantità di gelato saranno comunicati in sede di gara e saranno uguali per tutti. Il tipo di preparazione che ciascun candidato dovrà realizzare sarà assegnato per sorteggio.

Le caratteristiche e specifiche delle preparazioni saranno dettagliate nel regolamento, che verrà diffuso nelle prossime settimane.

### **Lezione propedeutica in streaming**

Per favorire la preparazione tecnica al concorso, è prevista una **lezione/dimostrazione propedeutica** a cura del Direttore Tecnico. La lezione sarà trasmessa in streaming il giorno **martedì 3 febbraio 2026 alle ore 9** e sarà poi inserita nel canale Youtube di Associazione Pièce.

### **Articolazione dei lavori**

Il concorso si articolerà in due giornate. **Lunedì 9 marzo** vedrà le fasi preparatorie, la gara e la valutazione dei lavori. **Martedì 10 marzo** si terranno una masterclass di alto profilo tecnico e la premiazione dei vincitori.

Tutti i dettagli sul programma e gli orari saranno comunicati prossimamente.

### **Partecipazione e ospitalità**

**La partecipazione è gratuita**. Ai candidati non è richiesto alcun contributo di iscrizione.

Le iscrizioni si potranno effettuare **fra il 26 gennaio e il 1° febbraio 2026** (compresi) utilizzando la modulistica appositamente predisposta, che sarà inviata direttamente alle scuole e sarà anche scaricabile dal sito di Associazione Pièce.

**Il criterio di ammissione sarà l'ordine d'arrivo delle richieste di partecipazione** correttamente redatte.

Come di consueto, l'organizzazione si farà carico dell'ospitalità alberghiera per partecipanti e insegnante accompagnatore, dei trasferimenti fra albergo e sede del concorso e dei pasti per tutta la durata dei lavori. Le spese di viaggio sono a carico dei partecipanti.

### **Sostegno e collaborazioni**

Questa edizione del concorso è resa possibile dal sostegno e dalla collaborazione costruttiva di aziende che comprendono il valore della formazione come investimento nel futuro del settore. Le aziende e organizzazioni che, al momento della diffusione della presente comunicazione, hanno confermato il proprio supporto sono: **Agugiario&Figna, Co.Ve, Ferrigel, Frascheri-Panna Arianna, Fructital, Icam Professional, Prontoservice, Rogelfrut, Selmi Group, Silikomart Professional**.

Media Partner **Pasticceria Internazionale**. Col patrocinio di **Ascom-Confcommercio ed Epat Torino**.





Torino, 9-10 marzo 2026

# GELATO GIOVANI

Concorso nazionale di pasticceria  
per istituti alberghieri e scuole di settore

4<sup>a</sup> edizione

Organizzazione:



Direttore tecnico:

Luca Bernardini

Con il sostegno di:



In collaborazione con:



Media partner:



Con il patrocinio di:



Presidente Onorario:

Alfio Tarateta

L'iniziativa si svolgerà presso l'Ipssea "G. Colombatto"  
(Via Gorizia, 7 Torino)

[www.associazionepiece.org](http://www.associazionepiece.org) - [info@associazionepiece.it](mailto:info@associazionepiece.it)



Associazione Pièce



Associazione Pièce