



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

Lezione propedeutica in streaming: **martedì 3 febbraio 2026 ore 9**

REGOLAMENTO

Organizzazione e direzione

Il concorso è ideato e organizzato dall'**Associazione Culturale Pièce** e si avvale della direzione tecnica del M° **Luca Bernardini**

Candidati

Il concorso è riservato ad **allievi/e di tutte le regioni italiane** che frequentano gli **ultimi 2 anni** di istituti alberghieri e professionali di settore (pubblici e/o privati).

La partecipazione alla gara è individuale. Tuttavia, **il singolo è considerato rappresentante della propria scuola.** Ciò significa che *la partecipazione individuale va intesa come esito di un lavoro che deve coinvolgere la collettività di classi o gruppi di lavoro.* A sottolineare questo intento è il fatto che i **premi sono conferiti sia ai singoli in gara sia alle rispettive scuole.**

Può partecipare un solo allievo/a per ciascuna scuola

Caratteristiche generali del concorso

I partecipanti **non dovranno elaborare e inviare un progetto-ricetta da eseguire in gara** ma lavorare in classe sul tema generale approfondendo teoria, tecnica e manualità.

Il concorso adotterà infatti la formula introdotta con successo nel 2025 e il cui scopo è **mettere alla prova l'approccio professionale complessivo** dei partecipanti e non solo la loro abilità esecutiva. Saranno quindi valutate soprattutto la padronanza tecnica, la competenza merceologica, l'organizzazione del lavoro, la capacità di focalizzazione e di risoluzione di problemi e imprevisti, l'attenzione a sostenibilità, produttività e prevenzione degli sprechi.

Inoltre, questa struttura coinvolge in prima persona anche gli **insegnanti accompagnatori** e **incoraggia il lavoro collettivo di studio e approfondimento pre- e post concorso.**

Lezione propedeutica in streaming

Per favorire la preparazione 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

Tema e preparazioni

Il tema di questa edizione è **DECLINAZIONI DEL GELATO**

Nel corso della gara i candidati dovranno preparare **1 gusto di gelato**, stabilito dall'organizzazione e dal Direttore Tecnico.

Parte del gelato sarà posto in vaschetta per la degustazione e valutazione da parte della giuria.

Con la quantità necessaria del restante gelato, i partecipanti dovranno realizzare una delle seguenti preparazioni:

- Coppa decorata** (totale 6 pezzi: uno per ciascun componente della giuria + 1 per foto ed esposizione in vetrina)
- Monoporzione** (totale 6 pezzi: uno per ciascun componente della giuria + 1 per foto ed esposizione in vetrina).

Il gusto di gelato sarà comunicato il giorno della gara e sarà uguale per tutti.

Il tipo di preparazione che ciascun candidato dovrà realizzare (coppa o monoporzione) sarà assegnato per sorteggio il giorno della gara.

La quantità di gelato da preparare e le pezzature di coppa e monoporzione saranno comunicati nel corso della lezione propedeutica.

Oltre al gelato, le preparazioni dovranno includere le seguenti caratteristiche e componenti

- Una componente croccante
- Una componente di biscotteria/pasticceria
- Semifreddo
- Glassa
- Decorazione

Alcune componenti, i cui tempi di realizzazione potrebbero essere poco compatibili con quelli di gara, saranno messe a disposizione direttamente dall'organizzazione.

Sarà facoltà dei partecipanti servirsene, oppure realizzarle in proprio. In questo caso, potranno essere attribuiti dei bonus di punteggio, ma solo se giustificati dalla qualità effettiva dei prodotti.

I prodotti finiti dovranno avere **caratteristica commerciale.** Dovranno cioè unire estetica, golosità e riproducibilità con uniformità qualitativa e ottimizzazione di tempi e fasi di lavorazione. Ad esempio, la monoporzione non dovrà presentare elementi di decorazione che potrebbero rovinarsi col confezionamento da asporto; e la preparazione e decorazione della coppa dovrà avvenire in tempi contenuti, compatibili con il servizio al tavolo.

Ingredienti e attrezzature

Tutti gli ingredienti e le attrezzature principali saranno forniti dall'organizzazione.

Ai partecipanti sarà richiesto, ove possibile, di portare della minuteria (es. bilancia digitale, frullino a immersione ecc.).

L'elenco degli ingredienti e attrezzature disponibili sarà consegnato ai partecipanti il giorno della gara.

Gara

La gara si svolgerà a **Torino** e, come di consueto, sarà ospitata dall'Ipsseoa "G. Colombatto" (Via Gorizia, 7)

Il **tempo concesso** a ciascun partecipante sarà di **4 ore complessive + 1 ora di consultazione con l'insegnante.**

Una volta iniziata la gara, i candidati dovranno eseguire tutto il lavoro personalmente, senza alcun tipo di suggerimento o aiuto da terze persone

I candidati dovranno lavorare in completa tenuta professionale e potranno indossare la giacca con il logo della scuola di appartenenza. Non sono invece ammessi casacche o accessori riportanti loghi commerciali di qualunque genere. I candidati saranno tenuti ad indossare grembiuli e/o copricapi riportanti il logo della manifestazione o di sostenitori della medesima, se forniti dall'organizzazione

Il personale tecnico fornirà ai partecipanti tutta l'assistenza necessaria al corretto utilizzo delle attrezzature

I candidati sono tenuti a lasciare pulite e in ordine le postazioni di lavoro e le attrezzature utilizzate. In caso contrario, potranno essere applicate penalizzazioni di punteggio

N.B.: In considerazione del ruolo fondamentale degli insegnanti in questo concorso, si richiede che i ragazzi siano accompagnati da docenti di pasticceria e al corrente del lavoro fatto in classe. Non saranno ammessi accompagnatori generici e non competenti in materia, perché questo metterebbe i ragazzi in grave svantaggio.

Articolazione dei lavori

Lunedì 9 marzo 2026

ore 8: arrivo alla sede del concorso

ore 8-9: Registrazione partecipanti, sorteggio per turni di utilizzo mantecatori e assegnazione preparazioni

ore 9-9,30: Pausa e cambio abiti

ore 9,30-10,30: Sessione individuale insegnante-allievo/a per elaborazione ricetta. Il Direttore tecnico e la giuria saranno a disposizione per ogni informazione o delucidazione.

ore 11: inizio gara

Pomeriggio: proseguimento e fine gara e valutazione lavori

ore 19 circa: buffet e fine giornata

Martedì 10 marzo 2026

ore 9-10,30: Masterclass

ore 10,30-11: Pausa

ore 11-12,30: Annuncio e premiazione dei vincitori

Giuria

La giuria viene definita dall'organizzazione e il suo giudizio è insindacabile e inappellabile. L'organizzazione non è tenuta a comunicare in anticipo i nominativi dei componenti della giuria.

Qualora i partecipanti, nel corso della gara, ritenessero di ravvisare delle irregolarità, dovranno segnalarlo immediatamente al Direttore Tecnico oppure a un componente della giuria o all'organizzazione. Non saranno ammessi reclami o recriminazioni a posteriori.

Modalità di partecipazione

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), tramite email, all'indirizzo **premio@gelatogiovani.it** e utilizzando esclusivamente la modulistica appositamente predisposta, che sarà inviata direttamente alle scuole e sarà anche scaricabile dal sito di Associazione Pièce.

L'ammissione avverrà secondo l'ordine d'arrivo delle richieste correttamente compilate, e con possibile inserimento in lista d'attesa. Le richieste di iscrizione pervenute prima del 26 gennaio o dopo il 1° febbraio 2026 non saranno prese in considerazione. Per consentire uno svolgimento sereno dei lavori, è previsto un numero massimo di 15 partecipanti.

Premi

Saranno premiati sia i tre candidati che avranno ottenuto il più alto punteggio complessivo sia le rispettive scuole. I candidati con punteggi successivi al terzo sono considerati quarti a pari merito.

Per i vincitori sono previsti corsi e opportunità formative. Alle loro scuole saranno conferite attrezzature, forniture di materie prime e masterclass di professionisti. Sono inoltre previsti premi speciali e riconoscimenti forniti dalle aziende sostenitrici. L'elenco dettagliato dei premi sarà comunicato nel contesto della premiazione. Ciascun candidato riceverà un attestato di partecipazione.

Ospitalità

Per agevolare la partecipazione, ai candidati provenienti da altre regioni, o con tempi di spostamento non compatibili con gli orari previsti, verrà fornita a titolo gratuito ospitalità alberghiera per la durata del concorso (2 pernottamenti, con arrivo la domenica e partenza il martedì), nonché il trasferimento fra albergo e sede di gara. La possibilità è estesa anche a un insegnante accompagnatore per ciascun partecipante. Per l'intera durata dei lavori la scuola ospitante fornirà gratuitamente pasti, spuntini e servizio bar.

Sono a carico dei partecipanti le spese di viaggio nonché quelle relative ai pasti consumati al di fuori dell'ambito del Premio (incluse le consumazioni in hotel), e quelle relative ad eventuali ulteriori accompagnatori.

Note

Il presente Regolamento potrà essere modificato dall'organizzazione se le circostanze dovessero renderlo necessario. In tal caso, ne verrà data opportuna e tempestiva comunicazione tramite tutti gli strumenti di informazione a disposizione dell'organizzazione stessa. Quanto detto vale anche nel caso in cui cause di forza maggiore imponessero la cancellazione dell'iniziativa.

Candidati e accompagnatori potranno essere intervistati dalle giurie e dagli operatori dell'informazione autorizzati, e le immagini relative a loro stessi e ai loro lavori potranno essere pubblicate su media cartacei e online.

Durante la gara, l'accesso ai laboratori è riservato a organizzatori, personale tecnico e fotografi autorizzati. Ospiti e visitatori potranno accedere solo se autorizzati e/o accompagnati dall'organizzazione. Gli insegnanti accompagnatori possono accedervi solo nelle fasi preparatorie. Il mancato rispetto di questa regola potrà comportare decurtazioni di punteggio o squalifica.

Gli indirizzi email dei partecipanti maggiorenni e degli insegnanti di riferimento potranno essere forniti alle aziende sostenitrici per favorire contatti diretti in riferimento all'invio dei prodotti o attrezzature conferiti in premio e/o altre iniziative.

I candidati concedono a "Pasticceria Internazionale" l'esclusiva di prima pubblicazione delle rispettive ricette.

Successivamente alla pubblicazione dell'elenco dei partecipanti, l'organizzazione invierà comunicazioni relative ai dettagli logistici e organizzativi. I partecipanti sono tenuti a leggere con attenzione tali comunicazioni e a inviare riscontro di ricevimento e lettura. Non saranno ammesse giustificazioni basate sulla mancata lettura delle comunicazioni medesime.

La domanda di iscrizione è intesa come accettazione del presente Regolamento, che dovrà essere rispettato dai candidati in tutte le sue parti. La mancata osservanza di quanto prescritto dal Regolamento potrà comportare l'esclusione dal concorso.

Tutela dei dati personali

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento europeo (UE) 2016/679 (di seguito GDPR), si comunica che i dati personali di cui l'Associazione Pièce entrerà nella disponibilità con il ricevimento dei progetti saranno utilizzati esclusivamente per comunicazioni riguardanti le attività che riguardano direttamente o indirettamente l'Associazione stessa.

Titolare del trattamento è l'Associazione Pièce nella persona della Dott.ssa Lucilla Cremoni, Presidente e Legale Rappresentante dell'Associazione, con domicilio eletto in Via Enrico Cialdini, 6 – 10138 Torino, e che può essere contattata mediante email all'indirizzo info@associazionepiece.it.

Contatti

www.associazionepiece.org – FB, IG, YT: Associazione Pièce

info@associazionepiece.it

Michelangelo Carta – tel. 373 7039855, m.cart@associazionepiece.it

Lucilla Cremoni – tel. 334 2667151, l.cremoni@associazionepiece.it

Livia Chiriotti - livia@chiriottieditori.it