



IN SOSTANZA, IL DOLCE!
INGREDIENTI, TECNICA, RESPONSABILITÀ, CONCRETEZZA

9 E 10 NOVEMBRE 2026, TORINO

In sostanza, il Dolce! sarà il tema della settima edizione di **Cucina Dolce Giovani**, il progetto di **alta formazione, divulgazione e condivisione sulla pasticceria da ristorazione**, rivolto a **studenti e insegnanti** di istituti alberghieri e centri di formazione equipollenti di tutta Italia, che si svolgerà a Torino il 9 e 10 novembre prossimi.

L'iniziativa, ideata e organizzata da Associazione Pièce, offre un'**esperienza intensiva e immersiva** ai partecipanti e vuole contribuire al riconoscimento di una figura, quella del pasticciere da ristorazione, il cui ruolo e identità vanno rivendicati e promossi tramite una **divulgazione di alto livello tecnico e culturale**.

Tema

L'idea è **(ri)mettere al centro la concretezza**. Ciò significa che le preparazioni saranno improntate **alla "sostanza", alla comprensibilità immediata, all'essenziale**. Non è un ritorno nostalgico al passato, ma un recupero di senso filtrato attraverso la sensibilità e la consapevolezza dell'artefice contemporaneo.

Il tema si esprime lungo tre assi, coerenti con la filosofia di Pièce e da sempre punti cardine di Cucina Dolce:

1. Concretezza come esecuzione. Il dolce deve poter "stare in servizio", con tempi chiari, flussi di lavoro organizzati, attrezzature realistiche per un laboratorio scolastico e per una ristorazione reale. I ragazzi sono chiamati a sostenere un menu definito, rispettandone struttura, tempistiche e standard di qualità, imparando a lavorare come brigata.

2. Concretezza come ingredienti. Il progetto valorizza ingredienti accessibili e quotidiani. La sfida è ottenere dolci equilibrati e leggibili, coerenti con la ristorazione contemporanea, evitando effetti speciali fini a sé stessi o materie prime troppo rare e costose rispetto alla realtà delle scuole e dei locali.

3. Concretezza come mestiere. Il dessert è il risultato di un lavoro di brigata, responsabilità condivisa, cura costante. Il progetto pone l'accento sull'organizzazione, sul rispetto dei ruoli, sulla comunicazione interna in cucina e tra cucina e sala, e sulla capacità di affrontare imprevisti mantenendo qualità e coerenza dal primo all'ultimo piatto.

Programma

L'iniziativa si articola nel corso di **due giornate**, il lunedì e il martedì.

La **prima giornata** è dedicata al **lavoro di cucina e sala**: fin dal mattino i pastry chef coordinano gli allievi, suddivisi in brigate, nella realizzazione del servizio completo di dessert (predessert, dessert, piccola pasticceria) servito la sera stessa a circa **100 invitati**.

La seconda giornata consiste in una intensa sessione di **debriefing e formazione** a porte chiuse, un lavoro di **restituzione e riflessione condivisa** fra ragazzi, insegnanti e pastry chef. Si approfondiscono gli aspetti tecnici di quanto realizzato il giorno precedente, con particolare attenzione all'analisi sensoriale, al coordinamento del lavoro, alla comunicazione. Lo scopo è aiutare i partecipanti a concettualizzare e successivamente trasmettere l'esperienza ai loro compagni nelle scuole di provenienza.

I pastry chef

I partecipanti lavoreranno sotto la guida di una squadra di professionisti di vertice coordinata, come primus inter pares, da **Manuel Ferrari**, e composta dai pastry chef **Alessio Gallelli**, **Giulia Kolomina**, **Cesare Murzilli**, **Martina Peluso** e dal maestro panificatore **Ivo Corsini**.

Partecipazione

La partecipazione è gratuita, come tutte le iniziative di Associazione Pièce. L'organizzazione si farà anche carico dei pernottamenti degli allievi partecipanti e dell'insegnante accompagnatore, dei trasferimenti fra l'albergo e la scuola e dei pasti nel contesto della manifestazione.

Per ottimizzarne l'efficacia formativa, l'iniziativa è a **numero chiuso**: sono 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**.

Iscrizioni

Le iscrizioni saranno aperte **dal 28 settembre al 4 ottobre 2026**. Per l'iscrizione sarà predisposta un'apposita modulistica, che verrà diffusa nei giorni immediatamente precedenti l'inizio del periodo indicato, e sarà anche scaricabile dal sito di Associazione Pièce (www.associazionepiece.org).

Il criterio di ammissione è l'ordine di arrivo delle richieste correttamente compilate. Le richieste pervenute in anticipo o in ritardo rispetto al periodo indicato non saranno prese in considerazione.

Sede

Come di consueto, l'iniziativa sarà ospitata dall'**Ipsseoa "G. Colombatto"** di Torino (Via Gorizia, 7) il cui supporto organizzativo è determinante. Rinnoviamo i nostri più sinceri ringraziamenti alla dirigenza e tutto lo staff della scuola, la cui alta professionalità e dedizione garantiscono condizioni di lavoro ottimali per tutti.

Torino, 2 settembre 2026

