



LE SCUOLE AMMESSE ALLA PARTECIPAZIONE

Anche per la settima edizione di **Cucina Dolce Giovani**, l'iniziativa nazionale di alta formazione sulla pasticceria da ristorazione per allievi/e di istituti alberghieri ed equipollenti che si svolgerà a Torino il 9 e 10 novembre prossimi, il numero massimo di partecipanti è stato raggiunto con ampio anticipo rispetto ai tempi previsti, e sono parecchie le richieste che non è stato possibile accogliere.

16 scuole da tutta Italia, oltre a quella ospitante (l'Ipsseoa G. Colombatto di Torino) saranno protagoniste di un progetto che ha molte valenze: è una **eccezionale esercitazione** in cui le giovanissime brigate lavoreranno per un'intera giornata sotto la guida di pastry chef di vertice nella preparazione di un servizio completo di dessert (predessert, dessert, piccola pasticceria) che sarà servito la sera stessa a un centinaio di commensali. È un momento di **confronto e scambio fra ragazzi** chiamati a fare squadra in un contesto "reale". È un'opportunità per **approfondire la tecnica e la cultura della cucina dolce**, del suo contesto, della sua evoluzione e dei suoi artefici.

Di seguito l'elenco delle scuole che parteciperanno alla VII edizione di Cucina Dolce Giovani, menzionate secondo l'ordine di arrivo delle richieste, che costituiva il criterio di ammissione:

IFPA G. Cipriani	Levico Terme (TN)
IIS Giolitti-Bellisario	Mondovì (CN)
IIS Piera Cillario Ferrero	Neive (CN)
Ipsseoa G. Varnelli	Cingoli (MC)
IAL	Saronno (VA)
Ippisar P. Artusi	Recoaro Terme (VI)
IFPA Rovereto	Rovereto (TN)
Ipsseoa Filippo Buscemi	San Benedetto del Tronto (AP)
Ipsseoa G. Pastore	Varallo-Gattinara (VC)
IIS Cipriani-Colombo	Adria (RO)
Ipsseoa S. Ronco	Trino (VC)
Immaginazione e Lavoro	Torino
CNOS-FAP	Savigliano (CN)
AFP Colline Astigiane	Agliano (AT)
IIS Giovanni Falcone	Gallarate (VA)
Ipsseoa Pietro Piazza	Palermo
Ipsseoa G. Colombatto	Torino (scuola ospitante)

La squadra di professionisti che guiderà gli allievi - composta da **Manuel Ferrari, Ivo Corsini, Alessio Gallelli, Cesare Murzilli, Martina Peluso, Giacomo Scaiola**, è rappresentativa di generazioni e approcci diversi ma tutti ugualmente prestigiosi e votati alla formazione delle giovani generazioni.

La realizzazione del progetto è resa possibile dal sostegno fattivo di aziende e organizzazioni leader che condividono la nostra visione della formazione come investimento concreto nel futuro del settore dolciario.

I sostenitori di questa edizione saranno: **Agrimontana, Agugiaro&Figna, CIA-Confederazione Italiana Agricoltori, Corman/Elle&Vire, Don Vanilla, Eurovo, Prontoservice, Selmi Group, Silikomart Professional**. Media partner **Pasticceria Internazionale**

Una ricca documentazione sulle edizioni passate e sulle attività di Associazione Pièce è disponibile sul sito istituzionale www.associazionepiece.org e sui canali social e Youtube eponimi.

Tutti i dettagli logistici e organizzativi saranno oggetto di una comunicazione specifica che sarà inviata direttamente ai partecipanti.

Torino, 1 ottobre 2026

