CONCRETEZZA, PASSIONE, GIOIA
Conclusa la VII edizione di Cucina Dolce Giovani

Dopo due giornate pienissime che hanno coronato molti mesi di lavoro preparatorio e organizzativo, vogliamo ringraziare sinceramente chi ha contribuito al grande successo della settima edizione di **Cucina Dolce Giovani**, l'iniziativa nazionale di formazione intensiva e immersiva sulla pasticceria da ristorazione rivolta ad allievi/e di istituti alberghieri e professionali ideata e organizzata da **Associazione Pièce** con la partecipazione di **Giovanna Vignato.**

Anche questa edizione è stata ospitata dall'**Ipsseoa "G. Colombatto**" di Torino, il cui supporto organizzativo è tanto fondamentale quanto impeccabile sotto ogni punto di vista, grazie all'altissima professionalità e alla dedizione assoluta della dirigenza e di tutti i componenti dello staff.

Il tema di questa edizione era ***In sostanza, il dolce! Ingredienti, tecnica, responsabilità, concretezza.***

Lo scopo era un ritorno all'essenziale e a dolci equilibrati e leggibili: non certo in un'ottica nostalgica, ma come recupero di senso filtrato attraverso la sensibilità e la consapevolezza dell'artefice contemporaneo. La concretezza è stata declinata in termini di *esecuzione* (tempi e flussi di lavoro pianificati per una ristorazione reale); di *ingredienti* (prodotti, attrezzature e tecniche coerenti con la ristorazione contemporanea, ma accessibili e senza inutili virtuosismi); di *"mestiere"* (organizzazione, comunicazione, condivisione, spirito di squadra).

A questa edizione hanno partecipato **17 scuole da tutta Italia** con due allievi ciascuna (un ragazzo e una ragazza) e sarebbero state molte di più se la volontà e l'esigenza di massimizzare l'efficacia formativa non imponessero il numero chiuso.

Fin dal mattino i ragazzi, suddivisi in brigate, hanno lavorato sotto la guida di un gruppo di professionisti di vertice che sono anche appassionati formatori. Coordinata, come *primus inter pares*, da **Manuel Ferrari** *(chef di pasticceria presso il ristorante Mistral del Grand Hotel Villa Serbelloni di Bellagio),* la squadra era composta da **Ivo Corsini** *(panificatore di quinta generazione, consulente e formatore internazionale)*, **Alessio Gallelli** *(primo pasticciere del Park Hyatt Hotel e del ristorante Pellico3 di Milano)*, **Cesare Murzilli e Giacomo Mazzoli** *(rispettivamente chef e sous chef di pasticceria dell'Hotel Portrait di Milano)*, **Martina Peluso** *(consulente, docente presso IFSE, già responsabile di pasticceria del Noma di Copenhagen e di innumerevoli "stellati" internazionali)* e **Giacomo Scaiola** *(titolare, assieme al fratello Luca, della Gastropasticceria Scaiola, uno dei più vibranti bistrot contemporanei di Torino).*

L'iniziativa si è articolata nel corso di due giornate: la prima è stata dedicata al **lavoro di cucina e sala** e si è conclusa con una degustazione alla quale hanno partecipato oltre 120 ospiti, per la maggior parte professionisti del settore dolciario, per aggiungere una significativa valenza tecnica alla dimensione conviviale.

La seconda ha visto un'intensa sessione di **debriefing e formazione** a porte chiuse nel corso della quale si sono approfonditi gli aspetti tecnici, culturali e motivazionali, con lo scopo di aiutare i partecipanti a concettualizzare e successivamente trasmettere l'esperienza ai loro compagni presso le scuole di provenienza.

Sostegno

Tutte le iniziative di Associazione Pièce sono a titolo gratuito per i partecipanti (chef, studenti e insegnanti accompagnatori) ai quali sono provvisti anche ospitalità alberghiera, trasferimenti fra l'hotel e la scuola ospitante e tutti i pasti per la durata dei lavori. Un'organizzazione articolata e onerosa resa possibile dal **sostegno fattivo** di aziende e organizzazioni leader che non considerano il supporto in termini meramente promozionali ma comprendono e condividono il valore della formazione come investimento concreto nel futuro dei rispettivi settori. I sostenitori di questa edizione sono stati ***Agrimontana, Agugiaro&Figna, CIA-Agricoltori delle Alpi, Corman/Elle&Vire, Don Vanilla, Eurovo Service, Prontoservice, Rogelfrut, SaporePuro, Selmi Group, Silikomart Professional.*** Media partner ***Pasticceria Internazionale***

Una ricca documentazione su questa edizione sarà presto disponibile sul sito istituzionale di Associazione Pièce www.associazionepiece.org e sui canali social e Youtube eponimi, dove già si trova tutto il materiale relativo alle attività passate.

Grazie a tutti, e appuntamento a novembre 2027 per l'ottava edizione di Cucina Dolce Giovani!

Torino, 11 novembre 2026