

PREMIO PASTICCERIA GIOVANI

TORINO, 21-22 MARZO 2022

UNA GIURIA STELLARE PER LA II EDIZIONE

Come sappiamo, il perdurare dell'emergenza pandemica non consente lo svolgimento in presenza della II edizione del **Premio Pasticceria Giovani**, che pertanto si terrà, come programmato, il **21 e 22 marzo 2022** a Torino con la formula "mista" già sperimentata con successo e in piena sicurezza nel 2021. Tale formula prevede la **presenza fisica della sola giuria**, riunita presso la scuola ospitante (l'Ippssar G. Colombatto) per valutare i prodotti inviati tramite corriere dai partecipanti e i video relativi alle rispettive preparazioni.

Tutti i lavori saranno **trasmessi in streaming**, e sempre in streaming avverrà la premiazione.

L'impossibilità di realizzare un'iniziativa corale e di essere direttamente partecipi dell'emozione e vitalità del concorso non intacca la nostra determinazione a mantenere inalterato il livello culturale e formativo dell'iniziativa.

Sarà di alto livello la gamma di **premi** - il cui elenco dettagliato sarà svelato in fase di premiazione - conferiti sia agli allievi/e che partecipano singolarmente (ma in quanto rappresentanti di un lavoro collettivo di ideazione, progettazione e verifica) sia alle rispettive scuole.

E sarà **stellare la giuria**, della quale siamo orgogliosi di annunciare la composizione, che comprenderà tre quarti della squadra italiana campione del mondo di pasticceria.

Il *parterre de rois* della II edizione del Premio Pasticceria Giovani sarà così costituito:

Alessandro Dalmasso (direttore tecnico del premio): titolare della storica pasticceria di Avigliana e di una seconda a Rivoli (TO), presidente del Club de la Coupe du Monde de la Pâtisserie - Selezione Italia, allenatore delle squadre italiane campioni del mondo 2015 e 2021.

Alessandro Racca (presidente della giuria): consulente, formatore, chef pasticcere, gelatiere, vince il primo riconoscimento nazionale a soli 15 anni. Dal 2015 è Direttore della Carpigiani Gelato University;

Massimo Pica: originario di Nocera Inferiore, a soli 21 anni apre il suo primo locale a Milano, nel 2013 il secondo e, dal 2016, anche la Pica Pastry School. Ciliegina sulla torta, lo scorso settembre si laurea campione del mondo alla Coupe du Monde de la Pâtisserie a Lione, insieme a Lorenzo Puca e Andrea Restuccia.

Andrea Restuccia: campione del mondo di pasticceria a Lione nel 2021, nasce in Calabria, cresce a Roma e oggi è attivo a Fano, presso la Pasticceria Guerrino. Negli anni ha conquistato numerosi riconoscimenti, diventando Campione di Pasticceria Senior 2016, premio confermato anche nel 2020, passando per un bronzo alla Coupe du Monde 2019.

Filippo Valsecchi: classe 1998, figlio d'arte, con la famiglia è attivo nella Pasticceria ArteSapori di Oggiono, provincia di Lecco. Nel 2019 a Sigep conquista il primo posto alla Juniores Pastry World Cup, rappresentando l'Italia, insieme a Vincenzo Donnarumma.

La realizzazione della II edizione del Premio Pasticceria Giovani è resa possibile dal supporto delle **aziende e organizzazioni sostenitrici**: **Agugiaro&Figna, Carpigiani, Cove, Eurovo, Frascheri, Fructital, Icam Linea Professionale, IFSE, Magnoberta, Selmi, Silikomart.**

Torino, 16 febbraio 2022

CONTATTI

mail: info@associazionepiece.it

web: www.associazionepiece.org

FB-IG-YT: Associazione Pièce

Michelangelo Carta – tel. 373 7039855

Lucilla Cremoni – tel. 334 2667151

