



ASSOCIAZIONE PIÈCE  
PRESENTA LA 4ª EDIZIONE DI  
**CUCINA DOLCE GIOVANI**  
6-7 NOVEMBRE 2023, TORINO



## STRUTTURE E CONSISTENZE VIAGGIO AL CENTRO DEL DESSERT

ISCRIZIONI 25 SETTEMBRE – 8 OTTOBRE 2023

La quarta edizione di **Cucina Dolce Giovani**, l'iniziativa di **alta formazione intensiva e immersiva** ideata e organizzata da Associazione Pièce e rivolta a **studenti e insegnanti** di istituti alberghieri e centri di formazione equipollenti di tutta Italia, si svolgerà il 6 e 7 novembre 2023 a Torino, come sempre ospitata presso l'Ipsar "G. Colombatto" (Via Gorizia 7).

### Tema dell'edizione

Il titolo di quest'anno è **Strutture e consistenze. Viaggio al centro del dessert**. Se la precedente edizione aveva celebrato con maestria e creatività i classici della pasticceria italiana, questa accompagnerà allievi, insegnanti e ospiti in un viaggio alla scoperta di **come nascono e si costruiscono** un dessert al piatto e l'intero servizio del dessert in un contesto di *fine dining*.

I **partecipanti** vivranno un'esperienza di alto valore formativo. Da un lato, constateranno come un ingrediente o prodotto possa dare risultati diversi a seconda della lavorazione, e approfondiranno la progettazione e realizzazione di dessert al piatto come insieme armonico di componenti (croccante, morbido, gelato, eccetera) che coinvolgono l'intero spettro sensoriale. Dall'altro, e contemporaneamente, un'intera giornata di lavoro in brigata con professionisti di grande valore li immergerà nelle **dinamiche effettive** di una cucina o laboratorio. Avranno la dimostrazione pratica di come il lavoro del pastry chef non si identifichi con la creatività del singolo ma sia il risultato di una serie di elementi e fasi che devono concatenarsi e coordinarsi alla perfezione, e di come solo un **lavoro di squadra** impeccabile possa renderlo possibile. Potranno **vivere la realtà di un lavoro** che deve essere sinonimo di sostenibilità, razionalizzazione, ottimizzazione, suddivisione dei compiti, affidabilità, rigore esecutivo, rispetto ed etica quanto di sogno e gioiosa passione.

### Articolazione dei lavori

Il format riprende quello adottato con successo nelle edizioni precedenti e il lavoro si articolerà nel corso di due giornate. Nella prima si svolgerà il lavoro di cucina e sala: un gruppo di **pastry chef di altissimo profilo** coordinerà, fin dal primo mattino, allievi/e provenienti da tutto il territorio nazionale che, suddivisi in brigate, prepareranno il servizio completo di predessert, dessert e piccola pasticceria che verrà servito la sera stessa a conclusione di una cena per circa 80 persone. La seconda giornata sarà dedicata all'**approfondimento** e ne saranno protagonisti insegnanti e formatori.

L'iniziativa è a **numero chiuso**. Verranno ammessi **due allievi/e (un ragazzo e una ragazza) e un insegnante accompagnatore per scuola**, per un massimo di **15 scuole** oltre a quella ospitante.

Gli insegnanti potranno accedere come uditori ma non saranno coinvolti operativamente, perché questo darà loro agio di spostarsi liberamente per seguire i lavori delle diverse brigate e trarne spunti di riflessione, e proprio dalle osservazioni, considerazioni e domande dei docenti si partirà il giorno successivo, **martedì 7 novembre**, quando è prevista una sessione plenaria **interattiva** di revisione del lavoro fatto e approfondimento generale.

### Partecipazione e iscrizione

La partecipazione è gratuita. Non è richiesto alcun contributo di iscrizione o frequenza.

L'organizzazione si farà carico dei pernottamenti dei partecipanti, dei trasferimenti dall'albergo alla scuola e viceversa e dei pasti nel contesto della manifestazione. Al termine dei lavori i ragazzi riceveranno un attestato di partecipazione.

Le iscrizioni si potranno effettuare **fra il 25 settembre e l'8 ottobre** (compresi) utilizzando la modulistica appositamente predisposta, che viene inviata alle scuole ed è anche scaricabile dal sito di Associazione Pièce. L'ammissione avverrà secondo l'**ordine d'arrivo**, e con possibile inserimento in lista d'attesa.

Le richieste di iscrizione pervenute prima del 25 settembre o dopo l'8 ottobre non saranno accettate.

In considerazione dell'impegno richiesto e del prestigio della squadra di professionisti coinvolti, preghiamo le scuole di iscrivere solo **allievi degli ultimi anni realmente motivati e già in possesso di una certa padronanza tecnica**.

La squadra di pastry chef sarà così composta:

**Manuel Ferrari**, Pastry Chef, Grand Hotel Villa Serbelloni di Bellagio (CO)

**Vincenzo Abagnale**, Pastry Chef, San Domenico Palace, a Four Seasons Hotel, Taormina

**Nicola Di Lena**, Pasticceria Sociale Virgola di San Vito dei Normanni, già pastry chef Ristorante Seta\*\* e Mandarin Oriental Hotel di Milano

**Francesca Lucchetta**, Demichef Pâtissier, Restaurant Mirazur\*\*\*, Menton

**Luigi Margiovanni**, Docente, Corso Superiore di Pasticceria presso ALMA

**Alessandro Masia**, Docente, Corso Superiore di Pasticceria presso ALMA e ALMA Ambassador



## ASSOCIAZIONE PIÈCE

ATTIVITÀ 2023-24

Torino, 6 settembre 2023

Associazione Pièce sta definendo l'organizzazione delle attività per l'anno 2023-24 e siamo lieti di fornire qualche anticipazione sulle attività principali, in modo da favorire la programmazione e la partecipazione.

Informazioni dettagliate su ciascuna iniziativa saranno inviate a tempo debito e pubblicate sul sito e sulle pagine social di Pièce.

Le iniziative si articolano in 4 nuclei principali:

- **Cucina Dolce Giovani** IV edizione: **Torino, 6 e 7 novembre 2023**
- **Premio Cioccolato Giovani** IV edizione: **Torino, 4 e 5 marzo 2024**
- **Masterclass e demo: ottobre 2023-maggio 2024**, in streaming

### **CUCINA DOLCE GIOVANI - Torino, 6 e 7 novembre 2023**

La quarta edizione dell'**iniziativa di alta formazione, intensiva e immersiva sulla pasticceria da ristorazione** rivolta a studenti e insegnanti di istituti alberghieri e centri di formazione equipollenti di tutta Italia si svolgerà nei giorni 6 e 7 novembre 2023 a Torino.

Per consentire la massima efficacia formativa, l'iniziativa è a **numero chiuso**: saranno 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. Il criterio di ammissione è l'ordine di arrivo delle richieste. Per le **iscrizioni, aperte dal 25 settembre all'8 ottobre 2023**, sarà predisposta e inviata un'apposita modulistica.

Per l'intera giornata di lunedì 6 novembre una squadra di pastry chef di vertice guiderà i ragazzi, suddivisi in brigate, nella preparazione di un set completo di dessert di alta ristorazione che sarà servito la sera stessa a un pubblico di invitati di circa 80-100 persone. Il giorno successivo sarà dedicato all'approfondimento teorico e pratico.

### **ASPETTANDO CIOCCOLATO GIOVANI – 21 novembre 2023, in streaming**

Come è nostra consuetudine, in coerenza con le finalità formative del concorso, nel mese di **novembre** si terrà una **masterclass propedeutica in streaming** durante la quale sarà approfondito, a cura del direttore tecnico **Salvatore Toma**, il tema del concorso e ne verrà spiegato in dettaglio il regolamento.

### **PREMIO CIOCCOLATO GIOVANI - Torino, 4 e 5 marzo 2024**

Quarta edizione del concorso nazionale di cioccolateria aperto a ragazzi/e di tutte le regioni italiane che frequentano gli ultimi 2 anni delle scuole di settore. Direzione tecnica di **Salvatore Toma**.

Ricordiamo che la partecipazione alla gara è individuale (un solo allievo/a gareggia materialmente) ma il/la partecipante è **rappresentante della propria scuola**. Il progetto che ciascun candidato presenterà dovrà essere esito di un **lavoro di squadra** (gruppo di lavoro, classe ecc.) che coinvolge tutte le fasi di ideazione, progettazione, elaborazione e verifica della ricetta presentata al concorso. I premi sono conferiti sia ai singoli partecipanti sia alle rispettive scuole, e consistono in significative opportunità formative, attrezzature e materie prime.

Il regolamento è in fase di elaborazione e verrà pubblicato all'inizio del prossimo anno scolastico. Sarà inviato alle scuole e pubblicato sul sito di Associazione Pièce ([www.associazionepiece.org](http://www.associazionepiece.org)).

Le ricette e la modulistica dovranno pervenire entro il 28 gennaio 2024.

### **ALTRE INIZIATIVE**

Nel corso dell'anno scolastico saranno proposte altre iniziative di carattere formativo, in presenza e/o in streaming, e ne verranno tratti dei video che saranno inseriti nel canale Youtube di Pièce. Il programma è in fase di definizione e i dettagli saranno comunicati a tempo debito.

### **PARTECIPAZIONE**

Tutti i nostri eventi e attività sono a **partecipazione gratuita**: non è richiesto alcun contributo di ammissione. Per il Premio Cioccolato Giovani e per Cucina Dolce Giovani l'organizzazione si farà carico dell'ospitalità alberghiera per partecipanti e insegnante accompagnatore per tutta la durata dei lavori, dei trasferimenti fra albergo e sede dei lavori e dei pasti per tutto il corso della manifestazione. Le spese di viaggio sono a carico dei partecipanti.

