



## PREMIO PASTICCERIA GIOVANI

*Ispiriamo i giovani a sognare - e ad agire! - in grande*

### Conclusa la I edizione

Con costanza e dedizione l'Associazione Culturale Pièce si pone al fianco della formazione scolastica, offrendo a docenti e allievi opportunità di confronto e formazione.

Ne è prova il crescente successo delle nostre iniziative, ultima in ordine di tempo la I edizione del Premio Pasticceria Giovani, che ha preso vita il 5 e 6 marzo a Torino, presso l'Ipssea "G. Colombatto".

Il concorso nazionale ha riunito allievi di scuole alberghiere e istituti professionali di tutta Italia, che si sono messi alla prova sotto gli occhi di una giuria di professionisti di altissimo livello, che non solo hanno valutato i lavori, ma hanno saputo incoraggiarli, consigliarli e fare della gara un momento di alta formazione, oltre che di competizione.

La risposta da parte di partecipanti, professionisti e sponsor è stata, come sempre, eccellente: erano 14 gli ammessi alla gara, che prevedeva due prove impegnative: la preparazione di una torta con base di pasta sfoglia e la decorazione manuale di una colomba pasquale, che includeva anche l'esecuzione di una scritta a cornetto, in omaggio alla tradizione della decorazione all'italiana.

Coordinata dal direttore tecnico **Alessandro Dalmasso** e dal commissario di gara **Alessandro Racca**, la giuria era composta da **Mattia Cortinovic**, **Lorenzo Puca**, **Andrea Restuccia**, vale a dire il team che rappresenterà l'Italia alla Coupe du Monde de la Pâtisserie 2019 (e di cui Dalmasso è coach); da **Armando Palmieri** e da due componenti del Collettivo Pass121, **Domenico Di Clemente** e **Mario Pegini**.

Tutto questo è stato possibile grazie al supporto fattivo dei partner, che hanno saputo cogliere lo scopo e il senso profondo del Premio: contribuire alla formazione dei futuri professionisti e mettere a contatto mondo della scuola e del lavoro. La collaborazione di aziende leader non solo ne sostiene materialmente l'organizzazione, ma ha messo a disposizione dei vincitori e delle rispettive scuole premi di grande valore, che consistono in opportunità formative importanti per i primi e preziose attrezzature e forniture per le seconde.

L'intera manifestazione si è tenuta in un contesto scolastico: infatti, non solo la gara, ma anche la premiazione e la masterclass si sono svolti negli ampi spazi dell'Istituto "G. Colombatto", proprio per rimarcare la centralità della scuola come luogo di formazione e di incontro fra generazioni ed esperienze, di trasmissione di saperi e motivazioni.

Come è ormai consuetudine, il Premio ha avuto luogo in due giornate: la prima prevedeva la gara e alcuni momenti di approfondimento destinati ai partecipanti e agli insegnanti. Il giorno successivo proponeva due appuntamenti.

Al mattino le premiazioni. Il vincitore di questa prima edizione è stato **Teyllor de Souza**, dell'Istituto "Verri" di Busto Arsizio; seconda classificata **Valentina Chiabrando**, del Cnos-Fap di Savigliano (CN), terzo posto per **Simone Michelin** del "Piera Cillario Ferrero" di Neive (CN). I premi, come è nostra consuetudine, consistono in opportunità formative per i ragazzi e in attrezzature e forniture di materie prime per le rispettive scuole. Numerosi anche i corsi e i premi speciali offerti dai partner.

nel pomeriggio la tanto attesa **Masterclass** dal titolo **Vincerò... forse. La formazione per i concorsi, i concorsi come formazione**. Una masterclass avvincente e partecipata, che è stata anche la prima uscita ufficiale del team italiano. Dalmasso e Palmieri in veste di presentatori del lavoro di Lorenzo Puca, che ha creato un elegante fiore di zucchero tirato e colato, mentre Mattia Cortinovic e Andrea Restuccia si dedicavano alla composizione di un meraviglioso dessert che il pubblico ha molto gradito.

Un importante momento di formazione tecnica e personale: i pasticceri hanno dialogato intensamente con gli studenti degli istituti alberghieri, unendo spiegazioni tecniche e aneddoti, e rispondendo a molte e pertinenti domande. Il tutto inframmezzato dalle "incursioni" di Armando Palmieri con i suoi quiz "rigorosamente rivolti agli studenti" under 20, e distribuendo in premio i manuali professionali della Chiriotti Editori.

Preziosa e molto apprezzata è stata inoltre la presenza di due esponenti del Collettivo Pass121 - **Daniele Bonzi** e **Antonio Montalto** - che hanno portato ai ragazzi la loro esperienza di pasticceri da ristorazione, suscitando grande interesse.

La parte conclusiva della masterclass si è rivolta al futuro, cioè alla **II edizione del Premio Gelato Giovani**, che si svolgerà nel 2019. Il direttore tecnico **Alberto Marchetti** e il commissario di gara **Alessandro Racca** hanno dato anticipazioni sul tema e offerto golose degustazioni, dimostrando come il gelato possa essere nobilitato ed esaltato da abbinamenti più o meno inconsueti.

È questa visione a trecentosessanta gradi del mondo del dolce che interessa e smuove l'Associazione Culturale Pièce, sempre felice di rafforzare il rapporto fra il mondo delle scuole e quello del lavoro, offrendo momenti formativi - quali sono i concorsi, le masterclass e i seminari - sempre più utili e sfaccettati. Aspettatevi quindi significative novità anche per il 2019!

Intanto, l'appuntamento adesso è con il **Premio Gelato Giovani 2019, sempre a Torino.**

#### CONTATTI



Associazione Culturale Pièce

Michelangelo Carta - Tel. 011 4346027, 373 9855703 - [m.carta@piemontemese.it](mailto:m.carta@piemontemese.it)

Lucilla Cremoni - [l.cremoni@piemontemese.it](mailto:l.cremoni@piemontemese.it), 334 2667151

Livia Chiriotti - [livia@chiriottieditori.it](mailto:livia@chiriottieditori.it)



# PREMIO PASTICCERIA GIOVANI

I EDIZIONE

*Ispiriamo i giovani a sognare – e ad agire - in grande!*

**Concorso e Masterclass**

**5 e 6 marzo 2018, Torino**

*Ipsseoa "G. Colombatto"*

## Gold sponsor



## Technical Sponsor



## Con il patrocinio di



## In collaborazione con



## Media partner





## PREMIO PASTICCERIA GIOVANI

Ispiriamo i giovani a sognare - e ad agire! - in grande  
I edizione - 5 e 6 marzo 2018, Torino



### VINCITORI E PREMI

#### PRIMO CLASSIFICATO

**Teyllor Franklin DE SOUZA VACIMON**

19 anni, Ipsst. "Verri" di Busto Arsizio (VA)

- Stage di 3 mesi presso Selmi Group di S. Vittoria d'Alba, con alloggio

- Corso presso Hangar78 di Silikomart

Al suo insegnante Prof. **Michelangelo RAIOLA** è conferito un seminario presso IFSE di Piobesi Torinese

#### La scuola vince

- Macchina Carpigiani in comodato d'uso gratuito per 12 mesi
- Stampante per pasticceria "Pasticcina" Lesepejado
- Buono acquisto prodotti Giuso del valore di € 750
- Buono acquisto prodotti Eurovo del valore di € 750
- Buono acquisto per prodotti Silikomart del valore di € 500
- Buono del valore di 1.000 euro per l'acquisto di un mantecatore o pastochef Carpigiani
- Corso di 8 ore di un Coffee Master Dubbini presso la scuola

#### SECONDA CLASSIFICATA

**Valentina CHIABRANDO**

18 anni, Cnos-Fap di Savigliano (CN)

Vince uno stage di una settimana presso Fiasconaro srl di Castelbuono (PA), con alloggio

#### La scuola vince

- Un abbattitore "Fresco" Irinox
- Buoni acquisto per prodotti Giuso del valore di 500 euro
- Buono acquisto prodotti Eurovo del valore di 500 euro
- Buoni acquisto per prodotti Silikomart del valore di 300 euro
- Masterclass di docente Carpigiani Gelato University presso la scuola
- Corso di 4 ore di un Coffee Master Dubbini presso la scuola

#### TERZO CLASSIFICATO

**Simone MICHIELIN**

19 anni, IIS "Piera Cillario Ferrero" di Neive (CN)

Vince due giornate di corso one on one presso Carpigiani Gelato University, con alloggio

Simone Michelin ha inoltre ricevuto un riconoscimento speciale per l'etica e il comportamento in gara, consistente in una fornitura di libri professionali della Chiriotti Editori

#### La scuola vince

- Buoni acquisto per prodotti Giuso del valore di 250 euro
- Buoni acquisto per prodotti Eurovo del valore di 250 euro
- Buoni acquisto per prodotti Silikomart del valore di 200 euro
- Selezione di prodotti Torrefazione Dubbini e Diemme

### PREMI SPECIALI

Premio speciale Silikomart - Corso presso Hangar78

**Ioana Lorena PETREA**

19 anni, IIS "A. Panzini" di Senigallia (AN)

Premio speciale IFSE - Stage presso struttura di Piobesi T.se

**Elisa PERTILE**

17 anni, IIS "N. Bobbio" di Carignano (TO)

Stage presso M° Armando Palmieri

**Daniele TARI**

19 anni, IIS "S. Benedetto" di Cassino (FR)

Stage presso M° Alessandro Dalmasso

**Biagio TADDEI**

17 anni, IIS "G. Giolitti" di Torino

Stage presso M° Alessandro RACCA

**Ilaria GILARDI**

18 anni, Ipsseoa "G. Colombatto"

Masterclass del M° Martino LIUZZI

**IIS "Ancei Keys" di Castelnuovo Cilento (SA)**

Buono offerto da MAGNOBERTA

**Ipsseoa "Pietro Piazza" di Palermo**

Buono acquisto prodotti Modacor

**Ipsseoa "Marco Polo" di Genova**

**Tutti i partecipanti ricevono inoltre un abbonamento a "Pasticceria Internazionale", oltre a un attestato di partecipazione e a prodotti e gadget forniti dagli sponsor**