



ASSOCIAZIONE PIÈCE
PRESENTA LA 5ª EDIZIONE DI
CUCINA DOLCE GIOVANI



TEMPERATURE E TEMPERAMENTI
4 E 5 NOVEMBRE 2024, TORINO

Torino, 3 settembre 2024

Temperature e Temperamenti è il tema della quinta edizione di **Cucina Dolce Giovani**, il progetto di **alta formazione, divulgazione e condivisione sulla pasticceria da ristorazione**, rivolto a **studenti e insegnanti** di istituti alberghieri e centri di formazione equipollenti di tutta Italia, che si svolgerà a Torino il 4 e 5 novembre prossimi.

Finalità

L'iniziativa, ideata e organizzata da **Associazione Pièce**, offre un'**esperienza intensiva e immersiva ai partecipanti** e vuole contribuire al **riconoscimento** di una figura, quella del pasticcere da ristorazione, il cui ruolo e identità vanno rivendicati e promossi tramite una **divulgazione di alto livello tecnico e culturale**.

Lo scopo è accompagnare ragazzi, insegnanti e ospiti nell'ideazione, realizzazione e degustazione tanto del singolo dolce al piatto quanto dell'intero servizio di dessert in un contesto di *fine dining*, con particolare attenzione al fattore temperatura: come la temperatura (oggettiva e/o percepita) possa influenzare il sapore di un prodotto, come la gestione delle temperature sia fondamentale per la dinamica e il carattere (il temperamento, appunto) del dessert, l'importanza di saper pianificare la temperatura di servizio eccetera.

Articolazione dei lavori

L'iniziativa manterrà il format adottato con successo nelle edizioni precedenti, articolandosi in due giornate. Nella prima si svolgerà il **lavoro di cucina e sala**: un gruppo di pastry chef di altissimo profilo coordinerà, fin dal mattino, allievi/e provenienti da tutto il territorio nazionale che, suddivisi in brigate, prepareranno il servizio completo di pre-dessert, dessert e piccola pasticceria servito la sera stessa a circa **100 invitati**, in massima parte professionisti del settore per aggiungere valenza tecnica alla dimensione conviviale.

La seconda giornata sarà dedicata all'**approfondimento tecnico e culturale** e consisterà in una sessione di debriefing, analisi sensoriale, concettualizzazione e condivisione.

La squadra

La squadra sarà coordinata da **Giuseppe Amato**, per quasi vent'anni responsabile della pasticceria presso La Pergola*** di Roma, Miglior pasticcere del Mondo nel 2021, direttore della scuola MAG di Palermo, consulente internazionale. Amato ha voluto al suo fianco un gruppo di professionisti esperti e giovani emergenti composto da:

Fabrizio Fiorani – *“Pasticciere assoluto”, miglior pasticcere d'Asia 2019, formatore e consulente internazionale*

Palmiro Bruschi – *Gelatiere, divulgatore, consulente, formatore Carpigiani*

Vincenzo Genuardi – *Pastry chef presso Gagini Restaurant*, Palermo*

Marcella Orsi – *Pastry chef presso gruppo Vicook, consulente, giornalista*

Giacomo Scaiola – *pasticciere e ristoratore, titolare della gastropasticceria Scaiola a Torino*

A loro si agghincherà il Maestro Panificatore **Ivo Corsini**, che donerà un importante contributo tecnico e formativo.

Partecipazione

Come è nostra consuetudine, **la partecipazione è gratuita** per le scuole ammesse. Inoltre, l'organizzazione si farà carico dei pernottamenti dei partecipanti, dei trasferimenti fra l'albergo e la scuola e dei pasti nel contesto della manifestazione.

Per massimizzarne la valenza formativa, l'iniziativa è a **numero chiuso**: sono ammessi 2 allievi (un ragazzo e una ragazza) e un insegnante accompagnatore per ciascuna scuola, fino a un massimo di 20 scuole oltre a quella ospitante che, come da tradizione, sarà l'istituto torinese “G. Colombatto”, il cui supporto organizzativo è determinante.

I sostenitori

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. Le realtà che hanno confermato ufficialmente la loro adesione sono: **Agrimontana, Agugiaro&Figna, Carpigiani, Corman/Elle&Vire, Club Kavé, CIA-Confederazione Italiana Agricoltori, Coalvi, Goeldlin Collection, Irinox, Pastificio Girardi, Pavoni Profesional, Prontoservice, Rogelfrut, Selmi Group, Unox, VOG-Consortio delle coop ortofrutticole dell'Alto Adige**. 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.

