



## LE SCUOLE AMMESSE ALLA PARTECIPAZIONE

7 ottobre 2024

Anche per quinta edizione di **Cucina Dolce Giovani**, l'iniziativa nazionale di alta formazione sulla pasticceria da ristorazione per allievi/e di istituti alberghieri ed equipollenti che si svolgerà a Torino il 4 e 5 novembre prossimi, il numero massimo di partecipanti è stato raggiunto con ampio anticipo rispetto ai tempi previsti, e sono parecchie le richieste che non è stato possibile accogliere.

**Venti scuole da tutta Italia, oltre a quella ospitante** (l'Ipsseo G. Colombatto di Torino) saranno protagoniste di un progetto che ha molte valenze: è una **eccezionale esercitazione** in cui le giovanissime brigate lavoreranno per un'intera giornata sotto la guida di pastry chef di vertice nella preparazione di un servizio completo di dessert (predessert, dessert, piccola pasticceria) che sarà servito la sera stessa a un centinaio di commensali. È un momento di **confronto e scambio fra ragazzi** chiamati a fare squadra in un contesto "reale". È un'opportunità per **approfondire la tecnica e la cultura della cucina dolce**, del suo contesto, della sua evoluzione e dei suoi artefici.

Queste le scuole che parteciperanno alla V edizione di Cucina Dolce Giovani, elencate secondo l'ordine di arrivo delle richieste, che costituiva il criterio di ammissione:

IIS Filippo Buscemi	<i>San Benedetto del Tronto (AP)</i>
IIS Nino Bergese-Rosselli	<i>Genova</i>
IAL Saronno	<i>Saronno (VA)</i>
IFPA Rovereto	<i>Rovereto (TN)</i>
IIS N. Bobbio	<i>Carignano (TO)</i>
Ipsseo Giuseppe Cipriani	<i>Adria (RO)</i>
IIS Galileo Ferraris	<i>Trino (VC)</i>
AFP Agliano	<i>Agliano (AT)</i>
Istituto Prealpi	<i>Saronno (VA)</i>
Ipsseo Pietro Piazza	<i>Palermo</i>
IIS Velso Mucci	<i>Bra (CN)</i>
IIS Giovanni Falcone	<i>Gallarate (VA)</i>
IIS Pellegrino Artusi	<i>Roma</i>
APRO Formazione	<i>Alba (CN)</i>
IIS Piera Cillario Ferrero	<i>Neive (CN)</i>
IIS Giuseppe Casini	<i>La Spezia</i>
Immaginazione e Lavoro	<i>Torino</i>
Ipsseo Massimo Alberini	<i>Lanceno di Villorba (TV)</i>
IIS Ruffini-Aicardi	<i>Arma di Taggia (IM)</i>
IIS Gasparrini-Righetti	<i>Melfi (PZ)</i>
Ipsseo G. Colombatto	<i>Torino (scuola ospitante)</i>

La squadra di professionisti che guiderà gli allievi - composta da **Giuseppe Amato, Palmiro Bruschi, Fabrizio Fiorani, Vincenzo Genuardi, Marcella Orsi e Giacomo Scaiola**, con la partecipazione speciale di **Ivo Corsini** - è rappresentativa di generazioni e approcci diversi ma tutti ugualmente prestigiosi e votati alla formazione delle giovani generazioni.

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.

I sostenitori di questa edizione saranno: **Agrimontana, Agugiaro&Figna, Carpigiani, Corman/Elle&Vire, Club Kavé, CIA-Confederazione Italiana Agricoltori, Coalvi, Goeldlin Collection, Irinox, Pastificio Girardi, Pavoni Italia, Prontoservice, Raviglione Group, Rogelfrut, Selmi Group, Unox, Valrhona, 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](http://www.associazionepiece.org) e sui canali social e Youtube eponimi.

**Tutti i dettagli logistici e organizzativi saranno oggetto di una comunicazione specifica che sarà inviata direttamente ai partecipanti.**



