



LA NUOVA STRUTTURA DEL CONCORSO

La terza edizione del concorso nazionale di pasticceria ideato e organizzato da Associazione Pièce e rivolto ad allievi/e degli istituti alberghieri e scuole di settore introduce una **formula completamente nuova**, frutto di approfondite riflessioni e di un meticoloso lavoro di progettazione portato avanti in stretta collaborazione con professionisti del dolciario e della formazione.

Perché cambiare?

Le motivazioni principali sono due, fra loro collegate:

1. Una legittima **esigenza di aggiornamento** per continuare a offrire formazione di alto livello e a titolo gratuito, intendendola come stimolo e punto di partenza per i destinatari, cioè gli studenti e i loro insegnanti;
2. Il dovere di continuare a garantire **unicità, trasparenza ed eccellenza** a fronte di un contesto che, nell'ultimo decennio, ha visto una proliferazione esponenziale di concorsi di ogni genere.

Accentuare la valenza formativa

Le nostre iniziative portano a Torino allievi e insegnanti da tutta Italia e li mettono a **contatto e confronto** con se stessi, con i propri pari, con aziende leader di settore e con professionisti e formatori di vertice, donando **opportunità di crescita** tecnica e personale e stimolando sinergie costruttive.

Il nuovo corso **accentuerà ulteriormente la componente formativa e darà un ruolo più attivo e diretto agli insegnanti.**

Abbiamo voluto che il tema si integrasse coi programmi scolastici, ponesse l'accento sull'**apprendimento tecnico** e sullo **studio delle materie prime** e sistematizzasse il lavoro collettivo prima e dopo il concorso.

Il tema della terza edizione sarà la **crostata moderna**, da progettare e realizzare con particolare attenzione alla **commerciabilità** del prodotto intesa come una concomitanza di aspetto, golosità, riproducibilità, trasportabilità e gestibilità.

Le principali novità

La gara metterà alla prova la **padronanza tecnica**, la **capacità di concentrazione**, l'**approccio professionale** e anche la **creatività** che solo una solida e rigorosa preparazione possono liberare.

Tutto questo si tradurrà in **modifiche sostanziali alla struttura del concorso**, che qui sintetizziamo:

- **Formazione e gara nello stesso giorno:** la formazione propedeutica al concorso si svolgerà nella stessa giornata della gara. In pratica, la mattinata del lunedì sarà dedicata alla formazione sul tema del concorso, e nel pomeriggio si svolgerà la gara.
- **Eliminazione della ricetta:** siccome la gara non consisterà più nella pura esecuzione di una ricetta precedentemente elaborata, ma nella realizzazione del **tipo di prodotto** oggetto del concorso e della lezione del mattino, ne consegue che **ai partecipanti non sarà più richiesta l'elaborazione di una ricetta** da eseguire in gara. Cambia, di conseguenza, anche il criterio di ammissione, che non dipenderà più dalla valutazione di un progetto ma dall'ordine di arrivo delle richieste.
- **Coinvolgimento diretto degli insegnanti:** agli insegnanti è dato un ruolo attivo di mentori/*coach* perché, subito dopo la lezione, avranno una sessione individuale di lavoro coi rispettivi allievi durante la quale impostare la ricetta che il ragazzo/a realizzerà nel corso della gara.
- **Maggiore focalizzazione sulle aziende sostenitrici.** I partecipanti avranno a disposizione una selezione di ingredienti e strumenti, forniti dall'organizzazione e selezionati esclusivamente fra quelli prodotti dalle aziende sostenitrici.

Restano invariate la **partecipazione individuale** (un solo partecipante per scuola) e l'articolazione su **due giornate**, con lezione e gara il lunedì, masterclass e premiazione nella mattinata del martedì. L'iniziativa sarà ospitata dall'Ipsseoa G. Colombatto di Torino. Come sempre, **la partecipazione è gratuita** e ai candidati (e rispettivi insegnanti accompagnatori) provenienti da altre regioni, o con tempi di spostamento non compatibili con gli orari previsti, verrà fornita a titolo gratuito ospitalità alberghiera per la durata del concorso nonché il trasferimento fra albergo e sede di gara, oltre a pasti e spuntini per tutta la durata dei lavori.

Sostegno

il concorso Pasticceria Giovani è reso possibile dal sostegno e collaborazione di imprese leader dei rispettivi settori che ne hanno compreso il valore formativo e professionalizzante. Le aziende che, al momento della diffusione del presente comunicato, hanno confermato ufficialmente la loro partecipazione sono: **Agugiario e Figna, Co.Ve, Frasccheri, Fructital, Goeldlin Collection, Icam Professional, Prontoservice, Rogelfrut, Selmi Group, Silikomart Professional**. 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.

