



LA GIURIA DELLA TERZA EDIZIONE

Lunedì 10 e martedì 11 marzo 2025 si terrà a Torino la terza edizione di **Pasticceria Giovani. Formazione e Concorso**, aperto agli studenti degli ultimi due anni di istituti alberghieri e scuole di settore, ideato e organizzato da **Associazione Pièce** e con la direzione tecnica del Maestro **Giancarlo Alosa**.

Come è nostra consuetudine, abbiamo voluto che la giuria offrisse ai partecipanti e ai loro insegnanti un **ampio spettro di approcci** perché **la diversità è una risorsa inestimabile**, soprattutto quando si esprime a livelli di indiscutibile eccellenza.

Siamo orgogliosi di presentarvi la squadra di Pasticceria Giovani 2025!

Giancarlo Alosa (direttore tecnico). *Pasticciere figlio d'arte, titolare della Pasticceria Capello a Torino, è anche un esperto cioccolatiere e ambasciatore Icam, formatore e consulente internazionale. Unisce la profonda conoscenza della tradizione a un approccio contemporaneo, consapevole delle tendenze e della realtà del mercato.*

Ivo Corsini. *Discendente di un'autentica dinastia di panificatori e pasticceri del bolognese, oltre a gestire l'attività di famiglia è formatore e consulente, membro del Richemont Club e dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone. La sua è una visione dinamica: onora la tradizione ma abbraccia l'innovazione come strumento per migliorare la qualità del prodotto e della vita degli operatori.*

Leonardo Di Carlo. *Pioniere della Pasticceria Scientifica, dopo una giovinezza dedicata al lavoro, allo studio e ai concorsi (sempre sul podio fino al 2004, anno in cui viene proclamato Campione del Mondo), sviluppa una carriera come docente e consulente internazionale. Autore di testi fondamentali sulla pasticceria, è eccezionale docente e formatore.*

Imma Iovine. *Dopo gli studi di tecnologia alimentare si diploma presso Cast Alimenti poi collabora con maestri quali Denis Dianin e Diego Crosara, diventando responsabile di pasticceria del brand Marchesi 1824 e poi della storica pasticceria Cucchi di Milano. Membro Ampi dal 2022, è responsabile della pasticceria proposta nei concept store del marchio di lusso Vincenzo Dascanio.*

Giulio Lauciello. *Rappresenta nel modo più brillante la pasticceria di alta scuola torinese. Molto attivo anche negli organi associativi professionali del settore, nella formazione e nella divulgazione, da diversi anni è responsabile della pasticceria presso Ghigo, locale storico che dal 1870 è meta di locali e turisti: "prendere la cioccolata da Ghigo" e la celebre "Nuvola" sono tradizioni imperdibili.*

Questa edizione introduce una **formula completamente nuova**, frutto di approfondite riflessioni e di una stretta collaborazione con professionisti del dolciario e della formazione.

Il tema sarà la **crostata moderna**, da progettare e realizzare direttamente in sede di gara, con particolare attenzione alla commerciabilità del prodotto. Sarà una prova impegnativa, ma ben compensata sia dagli **importanti riconoscimenti** conferiti ai vincitori e alle rispettive scuole (opportunità formative, attrezzature, materie prime); sia dal riconosciuto **valore tecnico e culturale del concorso**.

L'iniziativa è resa 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 il loro sostegno sono: **Agugiario & Figna, Co.Ve, Frascheri/Panna Arianna, Fructital, Icam Professional, Rogelfrut, Silikomart Professional; Chiriotti Editori, Goeldlin Collection, GT Solution-Don Vanilla, Irinox, Lesepidado, Prontoservice, Selmi Group.**

Media partner **Pasticceria Internazionale**. Con il patrocinio di **Ascom-Epat**.

Una ricca documentazione sulle edizioni passate e sulle attività di Associazione Pièce è disponibile sul [sito di Associazione Pièce](#) e sui **canali social e Youtube** eponimi.

Torino, 17 febbraio 2025





Torino, 10-11 marzo 2025

PASTICCERIA GIOVANI

Concorso nazionale di pasticceria
per istituti alberghieri e scuole di settore

3^a edizione

La giuria della III Edizione:



Giancarlo Alosa
Direttore Tecnico



Ivo Corsini



Leonardo Di Carlo



Imma Iovine



Giulio Lauciello

Con il sostegno di:



In collaborazione con:



Media partner:



Con il patrocinio di:



L'iniziativa si svolgerà presso l'Ipsseoa "G. Colombatto"
(Via Gorizia, 7 Torino)

www.associazionepiece.org - info@associazionepiece.it



Associazione Pièce



Associazione Pièce