



**PASTICCERIA GIOVANI**  
FORMAZIONE E CONCORSO – III EDIZIONE  
TORINO, 10 E 11 MARZO 2025



**MASTERCLASS CONCLUSIVA**  
**MARTEDÌ 11 MARZO ORE 8:45-11**  
TORINO, IPSSEA G. COLOMBATTO

**LEONARDO DI CARLO**  
**IO NON SEGUO, SCELGO**  
*PER ESSERE UNICI, BISOGNA DIVENTARE SE STESSI*  
*“SUBLIME RISVEGLIO”*

*“Non sopporto l’espressione ‘lo abbiamo sempre fatto così’: chi non capisce e non si adatta ai cambiamenti avrà poca vita professionale. Se un professionista e formatore, facendo ricerca e sviluppo, riesce a trovare alternative più vantaggiose e che non intaccano la qualità dei prodotti, dovrebbe condividerle in modo serio, sia in nuovi progetti editoriali sia nella propria attività di formazione”* diceva Leonardo Di Carlo a Pasticceria Internazionale qualche tempo fa.

Proprio questo sarà uno dei messaggi della masterclass che Di Carlo donerà alla III edizione di **Pasticceria Giovani. Formazione e Concorso**, aperto agli studenti di istituti alberghieri e scuole di settore, ideato e organizzato da Associazione Pièce e che si svolgerà a Torino il 10 e 11 marzo prossimi.

Leonardo Di Carlo ha iniziato la sua carriera ad altissimi livelli fra lavoro, studio e partecipazione a concorsi che l’hanno visto sempre sul podio culminando con la proclamazione a campione del mondo nel 2004, per poi dedicarsi alla consulenza e alla didattica a livello internazionale.

Da questo percorso si sviluppa la sua concezione di **Pasticceria Scientifica**, che **respinge ogni dogmatismo e supera il concetto di Ricetta** come insieme di istruzioni da seguire, mettendo invece al primo posto il perseguimento di una **conoscenza profonda della tecnica, delle materie prime e delle loro interazioni**.

Il raggiungimento di una competenza e consapevolezza a tutto campo conferisce al pasticcere la capacità di **esprimere tutto il suo potenziale e la sua creatività**; di **scoprire se stesso e sviluppare una propria identità**, che non è a priori “pro” o “contro”, ma è **unica**; di **scegliere** il proprio percorso; di valutare i contesti e **ottimizzare i processi produttivi**.

Aiutare a **diventare protagonisti del proprio lavoro** è anche lo scopo dei suoi corsi e dei suoi libri, pubblicati da Chiariotti Editori. *Tradizione in Evoluzione, Buona la Prima, Evoluzione in Rivoluzione e Genialmente Freddo* di questa visione sono compendio e codificazione e sono ormai pietre miliari e bestseller del settore. Soprattutto, sono **strumenti di studio e di lavoro, indispensabili** per la formazione e l’aggiornamento dei professionisti in divenire e in attività.

Nel 2015, assieme a Michela Balliana, fonda a Conegliano (TV) **Pastry Concept®**, un centro di formazione professionale all’avanguardia e un laboratorio di ricerca e sviluppo. Successivamente, la passione per la sperimentazione e la creazione di prodotti d’eccellenza, unita a una crescente richiesta, ha dato vita a un nuovo progetto: la vendita online dei suoi grandi lievitati.

La masterclass esemplificherà l’applicazione della visione concettuale alla pratica professionale attraverso la realizzazione di **“Sublime risveglio”**, un nome che è tutto un programma.

Con questa masterclass **“voglio far innamorare i ragazzi della pasticceria”**, è la promessa di Leonardo, e non abbiamo dubbi che la manterrà.

*Il concorso 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 il loro sostegno sono: Agugiaro& Figna, Co.Ve, Frascheri/Panna Arianna, Fructital, Icam Professional, Rogelfrut, Silikomart Professional; Chiariotti Editori, Goeldlin Collection, GT Solution-Don Vanilla, Irinox, Lesepeidado, 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, 24 febbraio 2025

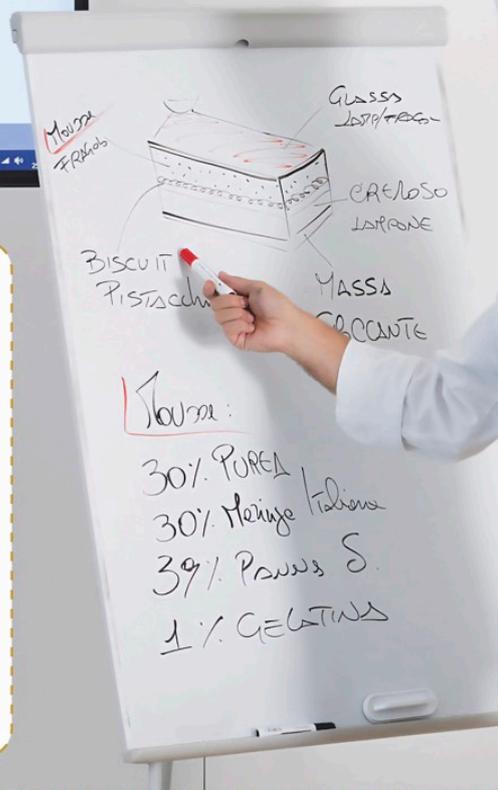


# IO NON SEGUO, SCELGO

Per essere unici, bisogna diventare se stessi

Masterclass di Leonardo Di Carlo

Martedì 11 marzo 2025, ore 9  
l'Ipssea "G. Colombatto" - (Via Gorizia, 7 Torino)



piece  
associazione culturale

Con il sostegno di:

AGUGIARO-FIGNA

Storie di fortuna



In collaborazione con:



Media partner:

PASTICCERIA  
INTERREGIONALE

Con il patrocinio di:



[www.associazionepiece.org](http://www.associazionepiece.org) - [info@associazionepiece.it](mailto:info@associazionepiece.it)



Associazione Pièce



Associazione Pièce