



## I VINCITORI DELLA TERZA EDIZIONE

La terza edizione di **Pasticceria Giovani**, il concorso nazionale di pasticceria ideato e organizzato da Associazione Pièce, ha felicemente sperimentato una **formula completamente nuova**, frutto di approfondite riflessioni e di una stretta collaborazione con professionisti del dolciario e della formazione.

Il nuovo format ha dato modo modo agli insegnanti di interagire coi loro allievi nella progettazione in tempo reale del prodotto - la **crostata moderna** - che costituiva il tema di questa edizione. E ha dato ai giovanissimi partecipanti la possibilità di mettere alla prova non solo le loro abilità esecutive ma l'approccio professionale generale, dalla competenza tecnica acquisita alla capacità di focalizzazione e di fare fronte a possibili imprevisti trasformandoli in opportunità creative.

Come sempre, i ragazzi hanno superato ogni aspettativa, grazie anche ai consigli e all'incoraggiamento di una **giuria straordinaria**, guidata dal direttore tecnico **Giancarlo Alosa** e composta da **Ivo Corsini, Imma Iovine, Giulio Lauciello** e **Leonardo Di Carlo**, che è stato anche protagonista della **masterclass "Io non seguo, scelgo"**, che ha aperto i lavori della seconda giornata del concorso.

La vincitrice di questa edizione è **Monica Martino**, 18 anni, allieva dell'**IIS Virginio-Donadio di Dronero (CN)**. Riceve un soggiorno formativo di 4 mesi presso **Selmi Group**, un **corso** presso Hangar78, oltre a una copia del fondamentale *Tradizione in Evoluzione* di Leonardo Di Carlo e alla coppa. Alla sua insegnante **Concettina Audino** è andato il **Premio Memorial Capitano Rosso**. Grazie a Monica, la sua scuola riceverà una stampante da pasticceria Lesepeidado e un corso online Hangar78 offerto da Silikomart Professional.

La piazza d'onore è andata a **Davide Mazza**, 17 anni, dell'**Ipsseoa Savioli** di Riccione (RN), allievo del prof. **Ezio Caramia**. Oltre alla coppa e a manuali di Chiriotti Editori, Davide riceve un soggiorno formativo di 2 mesi presso **Selmi Group** e un **corso** Hangar78.

Terzo posto per **Tommaso Rosso**, di soli 16 anni, studente di **APRO Formazione di Alba (CN)**. Il ragazzo, preparato dalla prof. **Tiziana Ciofani**, riceve un soggiorno formativo di 2 mesi presso **Selmi Group** e un **corso** Hangar78, oltre a manuali di Chiriotti Editori e coppa.

Le scuole dei primi tre classificati riceveranno inoltre forniture di prodotti offerti rispettivamente da **Agugiaro&Figna, Icam Professional** e **Fructital**.

Non sono mancati i **premi speciali**, attribuiti direttamente dalla giuria indipendentemente dal punteggio conseguito.

L'organizzazione e pulizia del lavoro e della divisa, l'etica in gara e la disponibilità nei confronti degli altri concorrenti dimostrata da **Lorenzo Valenza**, allievo dell'**Ipsseoa G. Colombatto** di Torino, sono stati premiati con uno stage-tirocinio presso la **Pasticceria Capello** di Torino.

A **Diego Pinato**, studente dell'**Ipsseoa Giuseppe Cipriani di Adria (RO)**, è stato conferito un corso Hangar78 come premio per la padronanza tecnica.

**Elisabetta Vizio**, del **CNOS-FAP di Savigliano (CN)** e **Noemi Aramu** dell'istituto **Sergio Ronco di Trino (VC)** hanno ricevuto il manuale *Amarcord. Gli intramontabili in pasticceria* di Mario Morri a riconoscimento, rispettivamente, del miglior abbinamento sensoriale e della miglior decorazione.

Tutti i partecipanti hanno ricevuto, oltre all'attestato di partecipazione, un **kit Silikomart Professional** e l'**abbonamento a Pasticceria Internazionale** per un anno.

Il sereno e impeccabile svolgimento di questa edizione del Premio Cioccolato Giovani è stato garantito, come sempre, dall'ospitalità ed eccelsa professionalità di tutto lo staff dell'**Ipsseoa G. Colombatto** di Torino.

L'organizzazione dell'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 hanno sostenuto questa edizione sono: **Agugiaro&Figna, Co.Ve, Frascheri/Panna Arianna, Fructital, Icam Professional, Rogelfrut, Silikomart Professional, Chiriotti Editori, Goeldlin Collection, GT Solution-Don Vanilla, Irinox, Lesepeidado, Prontoservice, Selmi Group**.

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

I video della masterclass saranno prossimamente inseriti nel sito ufficiale ([www.associazionepiece.org](http://www.associazionepiece.org)) e nel canale Youtube di Associazione Pièce, dove è sempre disponibile una ricca documentazione sulle edizioni passate e sulle nostre attività.

**Associazione Pièce vi dà appuntamento il 3 e 4 novembre 2025 con la VI edizione di Cucina Dolce Giovani.**

**Arrivederci a Torino!**

Torino, 12 marzo 2025

