



ASSOCIAZIONE PIÈCE
PRESENTA
CUCINA DOLCE GIOVANI
II EDIZIONE IN PRESENZA
7-8 NOVEMBRE 2022, TORINO
RINASCENZA
CONOSCERE IL PASSATO
PER COSTRUIRE IL FUTURO

Associazione Pièce è pronta ad avviare la fase operativa della seconda edizione in presenza di **Cucina Dolce Giovani**, l'iniziativa di alta formazione, **intensiva e immersiva, rivolta a studenti e insegnanti** di istituti alberghieri e centri di formazione equipollenti di tutta Italia, che **si svolgerà il 7 e 8 novembre 2022** a Torino, ospitata presso l'Ipssar "G. Colombatto" (Via Gorizia 7).

Per celebrare il ritorno alla normalità dopo l'emergenza pandemica, auspicandone la permanenza, Associazione Pièce – che è riuscita a non interrompere mai le attività, adattandole alle contingenze – ha scelto di intitolare questa seconda edizione **Rinascenza. Conoscere il passato per costruire il futuro**. Nell'arte, "rinascenza" è un richiamo ai classici che non si limita alla loro riproduzione ma li fa dialogare con linguaggi e competenze contemporanee; è vedere il passato come insegnamento vivo e non come feticcio.

Saranno dunque i **classici della pasticceria italiana** - dal babà al tiramisù, dalla zuppa inglese al maritozzo e molto altro - il punto di partenza di questa edizione, e tutti saranno interpretati da una squadra di professionisti di vertice.

Il programma

Il format riprende, ampliandolo, quello già sperimentato con successo nell'edizione 2019: un gruppo di **pastry chef di altissimo profilo** coordinerà, per l'intera giornata di **lunedì 7 novembre**, allievi/e provenienti da tutto il territorio nazionale che, suddivisi in brigate, prepareranno il servizio completo di predessert, dessert e piccola pasticceria che verrà servito la sera stessa a conclusione di una cena per circa 80 persone. Come è nostra consuetudine, l'evento coinvolgerà tutti gli ambiti formativi della scuola.

Particolare attenzione verrà dedicata all'**interazione fra cucina e sala**, un aspetto fondamentale, ma non sempre adeguatamente valorizzato, della ristorazione di qualità.

Gli **insegnanti** assisteranno ai lavori e non saranno coinvolti operativamente, per avere agio di spostarsi liberamente, osservare le diverse brigate e trarne spunti di riflessione.

Proprio dalle considerazioni e domande dei docenti si partirà il giorno successivo, **martedì 8 novembre**, quando è prevista una sessione plenaria in cui i pastry chef saranno a disposizione per una **masterclass interattiva** di revisione del lavoro fatto e approfondimento generale.

La squadra

Il tema è stato elaborato in sintonia con un gruppo di professionisti il cui prestigio è pari alla loro dedizione alla formazione e perfezionamento delle giovani generazioni, e che ha saputo integrare il livello "stellato" di quanto sarà servito durante la cena con la finalità formativa e la giovane età degli allievi.

La squadra è così composta:

Domenico Di Clemente, Executive Pastry Chef della Pasticceria Martesana, Milano

Mariano Dileo, Executive Pastry Chef del Four Seasons Hotel, Firenze

Manuel Ferrari, Pastry Chef del Grand Hotel Villa Serbelloni di Bellagio (CO)

Francesca Lucchetta, Demichef Pâtissier del Restaurant Mirazur, Mentone

Marco Pinna, Pastry Chef del ristorante Seta e del Mandarin Oriental Hotel, Milano

Gabriele Vannucci, già attivo ai massimi livelli internazionali e nazionali, ora docente alla Carpigiani Gelato University e pasticcere presso "Gelato Gabriele Vannucci"

Sostenitori

Il progetto di Cucina Dolce Giovani è reso possibile dal contributo, collaborazione e sostegno di: Agrimontana, Agugiario e Figna, Carpigiani, Corman-Elle&Vire Professionnel, Domori, Giusto Manetti Battiloro, Goeldlin Collection, Prontoservice, Silikomart Professional.

Contatti e informazioni

Associazione Culturale Pièce

Ufficio Stampa e relazioni esterne (Michelangelo Carta)

Tel. 011 4346027, 373 7039855, 334 2667151 (Lucilla Cremonesi)

info@associazionepiece.it

