



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, Agugiaro 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

