



PREMIO GELATO GIOVANI

I edizione

7 e 8 Marzo 2016

Torino

Lunedì 7 e martedì 8 marzo si terrà la prima edizione del **Premio Gelato Giovani**, un **concorso nazionale di Gelateria riservato agli studenti degli ultimi due anni delle scuole di settore** (istituti alberghieri e professionali) e di età compresa fra 17 e 21 anni.

Il Premio è organizzato dall'**Associazione Pièce**, che raggruppa professionisti da anni impegnati nella promozione e formazione dei giovani in diversi ambiti dell'imprenditoria alimentare e della comunicazione.

Si articolerà in due giornate che iniziano con la gara, nel pomeriggio di lunedì 7 marzo presso l'Istituto Alberghiero "G. Colombatto" di Torino; proseguono la mattina di martedì 8 al Centro Incontri della Regione Piemonte (Corso Stati Uniti 23 con la **premiazione** dei vincitori e un buffet preparato dagli allievi degli istituti alberghieri torinesi. E nella medesima sede si concludono al pomeriggio con una **Masterclass** di alto livello.

Lo scopo è stimolare e sostenere la formazione giovanile, dare opportunità di confronto e crescita, assicurare ogni anno un appuntamento importante creando un'alternanza fra due concorsi nazionali: il Premio Gelato Giovani, che si svolgerà negli anni pari; e il Premio Cioccolato Giovani, la cui prima edizione tenutasi a febbraio 2015 ha riscosso un successo che ha superato ogni aspettativa.

Le parole chiave di questo Premio sono **Formazione** (individuare le potenzialità e favorire l'apprendimento costante); **Mercato** (i partecipanti sono considerati professionisti in divenire: di qui la partecipazione individuale e la richiesta di prodotti proponibili in un contesto commerciale); **Cultura** (fase culminante del Premio è la Masterclass).

Conseguentemente, **i premi sono attribuiti sia ai vincitori sia alle rispettive scuole**. I ragazzi ricevono importanti opportunità formative, le scuole attrezzature professionali e forniture di materie prime.

I Premi vogliono anche **rivendicare e comunicare la centralità di Torino come culla e fucina dell'alto artigianato dolciario e della formazione professionale**.

L'organizzazione del Premio è resa possibile dal **sostegno dei partner** che hanno compreso come solo investendo nelle giovani generazioni sia possibile assicurare il futuro del settore. Le Aziende e organizzazioni che hanno confermato il loro supporto sono **Friesland Campina-Debic, Icam Cioccolato, Bussy, Giuso Guido SpA, Carpigiani, Novacoop, Ifse, Coldiretti Torino, Eurovo, Irinox, Silikomart, Uniglad, Costadoro, Distilleria Magnoberta, Perino Vesco, Bragard, Smat Torino**.

Gli Istituti Alberghieri "Colombatto" e "Giolitti" di Torino collaboreranno all'accoglienza di partecipanti e ospiti e si occuperanno della preparazione dei buffet.

Il Premio, che si avvale della direzione tecnica di **Alberto Marchetti**, noto alfiere torinese della gelateria italiana nel mondo, e della consulenza di **Alessandro Racca**, ha il patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri, del Ministero dello Sviluppo Economico, della Regione Piemonte e del Comune di Torino, e delle principali organizzazioni del settore come Ampi, Conpait e Coppa del Mondo del Gelato.

Di altissimo prestigio la giuria, di cui fanno parte professionisti di caratura internazionale e che ha come presidenti onorari **Luca Caviezel** e **Alfio Tarateta**, due padri nobili della professione, per suggellare il passaggio di testimone fra generazioni.



Associazione Culturale Pièce

Ufficio Stampa e relazioni esterne (Michelangelo Carta)

Tel. 011 4346027, 373 7039855

Facebook: Premi Cioccolato e Gelato Giovani

m.cart@associazionepiece.org



PREMIO GELATO GIOVANI

I edizione

7 e 8 Marzo 2016

Torino

PROGRAMMA

Lunedì 7 marzo

IPSSAR "G. Colombatto" - Via Gorizia, 7, Torino

Ore 11:45 - Registrazione dei partecipanti e allestimento delle rispettive postazioni di lavoro

Ore 12:30 - Inizio della gara, scaglionato in turni predefiniti, per assicurare a tutti un accesso ottimale alle attrezzature.

N.B.: *In considerazione della giovane età dei partecipanti, molti dei quali alla loro prima esperienza nelle competizioni di settore, per garantire la serenità dell'inizio della prova, l'accesso ai laboratori da parte di ospiti e operatori della comunicazione sarà possibile dopo le ore 14.*

Ore 17:15 - Fine gara e riunione della giuria per le valutazioni e deliberazioni. I risultati saranno annunciati il giorno successivo nel corso della premiazione.

Ore 17:15-18:15 - Workshop didattico-pratico con Alfio Tarateta

In coerenza con le finalità formative, prima ancora che competitive, dei nostri Premi, abbiamo pensato di fornire ai ragazzi un'ulteriore occasione di apprendimento.

Abbiamo quindi chiesto al Maestro Gelatiere **Alfio Tarateta**, Presidente onorario del Premio, di **guidare un gruppo di ragazzi, scelti fra allievi della scuola e partecipanti al Premio, nella preparazione del gelato che sarà servito come dessert la sera stessa.**

In questo modo si contribuirà a ottimizzare l'uso dei macchinari e dei prodotti messi a disposizione dagli sponsor dando contemporaneamente ai ragazzi l'opportunità di avvicinarsi all'uso di attrezzature e ingredienti professionali sotto la guida di una delle figure più autorevoli della gelateria italiana. Ma senza mai dimenticare che il fine ultimo dello studio e del perfezionamento è la capacità di creare dei prodotti golosi.

Ore 18:30 - Apericena a buffet preparata dagli allievi del Colombatto per coinvolgere partecipanti, sponsor e giurie in un momento di convivialità.

Conclusione lavori entro le ore 20

Martedì 8 marzo

Centro Incontri Regione Piemonte - Corso Stati Uniti 23, Torino

ore 9:30-11:30 circa - **Annuncio e premiazione dei vincitori.** Nel contesto, saranno premiati anche i vincitori della VII edizione del Premio PaCiok e della V edizione del Premio Giovani Chef Piemonte

ore 11:30- 13:15 circa - **Buffet** preparato e allestito dagli istituti alberghieri torinesi

ore 14-17 - **Masterclass**

Alessandro Racca - Il giallo nel piatto

Le infinite declinazioni del semifreddo, con un tributo al fiore del giorno

Filippo Novelli - Gelato al salmone e Bruss agli agrumi

Il gelato gastronomico interpretato da un campione del mondo

Alberto Marchetti, Chiara Patracchini & Igor Macchia - Il gelato oltre il gelato

Sinergie costruttive in ristorazione

La Masterclass è rivolta principalmente a studenti, giovani professionisti e operatori della comunicazione.

Per motivi di capienza della sala, i posti sono limitati.

Iscrizione obbligatoria, premio@gelatogiovani.it



1° Concorso nazionale di gelateria
riservato agli studenti
della scuola alberghiera

Torino, 7 marzo 2016

IPSSEOA "Giuseppina Colombatto"



Con il patrocinio di:

Presidenza del Consiglio dei Ministri



Ministero dello Sviluppo Economico



LUCA CAVIEZEL & ALFIO TARATETA

presidenti onorari

ALBERTO MARCHETTI

direttore tecnico

ALESSANDRO RACCA

consulente tecnico

GIOVANNI BORELLO

supervisione tecnica

PIER PAOLO MAGNI

presidente di giuria

IDA DI BIAGGIO

giuria

MARTINO LIUZZI

giuria

FILIPPO NOVELLI

giuria

IGOR MACCHIA

giuria





pièce
PASTICCERIA
INTERNAZIONALE Piemontese.it

Torino, 8 marzo 2016

Centro Incontri Regione Piemonte

C.so Stati Uniti, 23

ore 14

MASTERCLASS gratuita

Alessandro Racca

Il giallo nel piatto

*Le infinite declinazioni del semifreddo,
con un tributo al fiore del giorno*

Filippo Novelli

Gelato al salmone e Bruss agli agrumi

*Il gelato gastronomico interpretato
da un campione del mondo*

Alberto Marchetti

Chiara Patracchini & Igor Macchia

Il gelato oltre il gelato

Sinergie costruttive in ristorazione



Con il patrocinio:



Ministero dello Sviluppo Economico



CITTÀ DI TORINO



Posti limitati, iscrizione obbligatoria
premio@gelatogiovani.it



PREMIO GELATO GIOVANI

I EDIZIONE

Ispiriamo i giovani a sognare - e ad agire! - in grande

7 e 8 marzo 2016, Torino

Organizzazione



Direzione tecnica



Alberto Marchetti

Con il patrocinio di

Presidenza del Consiglio dei Ministri



Gold sponsor



Technical Sponsor



In collaborazione con



Presidenti Onorari

Luca Caviezel
Alfio Tarateta

Consulenza

Alessandro Racca