



ASSOCIAZIONE PIÈCE
PRESENTA LA 6ª EDIZIONE DI



CUCINA DOLCE GIOVANI
CON GUSTO, SENZA CONFINI
3 E 4 NOVEMBRE 2025, TORINO

Con gusto, senza confini sarà il tema della sesta edizione di **Cucina Dolce Giovani**, il progetto di **alta formazione, divulgazione e condivisione sulla pasticceria da ristorazione**, rivolto a **studenti e insegnanti** di istituti alberghieri e centri di formazione equipollenti di tutta Italia, che si svolgerà a Torino il 3 e 4 novembre prossimi.

L'iniziativa, ideata e organizzata da Associazione Pièce, offre un'**esperienza intensiva e immersiva** ai partecipanti e vuole contribuire al riconoscimento di una figura, quella del pasticciere da ristorazione, il cui ruolo e identità vanno rivendicati e promossi tramite una **divulgazione di alto livello tecnico e culturale**.

Tema

Questa edizione si focalizzerà sul **superamento di categorie ed etichette**, in particolar modo quelle di "vegetariano", "vegano" o "senza/free from".

Questa edizione dimostrerà che **non esistono vincoli o limiti, ma diverse e infinite fonti di ispirazione**. Se le materie prime saranno prevalentemente - ma non necessariamente o dogmaticamente - vegetali, i parametri imprescindibili resteranno la qualità del prodotto, il rigore operativo, la competenza e la creatività del pasticciere e la costante attenzione a sostenibilità, salute, benessere, innovazione.

"Senza confini" significa anche **superare i luoghi comuni su "dolce" e "salato"**. Un filo conduttore collegherà infatti il buffet gastronomico e il servizio di dessert, proprio per sottolineare non solo la versatilità di molti ingredienti, ma soprattutto l'**ampiezza dell'ambito operativo del pasticciere da ristorazione**, le cui competenze e mansioni travalicano i confini del laboratorio di pasticceria e includono svariate operazioni di cucina.

La squadra

Coordinata, come *primus inter pares*, da **Manuel Ferrari**, anche quest'anno la squadra di pastry chef sarà composta da professionisti di vertice: **Palmiro Bruschi, Ivo Corsini, Domenico Di Clemente, Francesca Lucchetta, Antonio Montalto, Marcella Orsi**.

Programma

L'iniziativa si articolerà nel corso di due giornate: la prima sarà dedicata al lavoro di cucina e sala, la seconda alla formazione in aula.

Lunedì 3 novembre: fin dal mattino i pastry chef coordineranno gli allievi, suddivisi in brigate, nella realizzazione delle preparazioni che saranno servite la sera stessa a circa **100 invitati**, in gran parte professionisti del settore, per aggiungere valenza tecnica alla dimensione conviviale.

Per il pubblico l'evento inizierà alle 18 con una breve presentazione alla quale seguirà un buffet-aperitivo in piedi. Successivamente, i commensali si accomoderanno ai tavoli per il servizio completo del dessert (predessert, dessert e piccola pasticceria), le cui portate saranno presentate dai ragazzi stessi.

Martedì 4 novembre: Sessione di **debriefing e formazione** a porte chiuse. Studenti e insegnanti, guidati dai pastry chef, approfondiranno gli aspetti tecnici di quanto realizzato il giorno precedente, con particolare attenzione all'analisi sensoriale, al coordinamento del lavoro, alla comunicazione. Lo scopo è anche aiutare i partecipanti a concettualizzare e successivamente trasmettere l'esperienza ai loro compagni nelle scuole di provenienza.

Partecipazione

La partecipazione è gratuita, come avviene per tutte le iniziative di Associazione Pièce. L'organizzazione si farà anche carico dei pernottamenti dei partecipanti, dei trasferimenti fra l'albergo e la scuola e dei pasti nel contesto della manifestazione.

Per ottimizzarne l'efficacia formativa, l'iniziativa è a **numero chiuso**: sono ammessi 2 allievi (un ragazzo e una ragazza) e un insegnante accompagnatore per ciascuna scuola, fino a un **massimo di 15 scuole oltre a quella ospitante**.

Ricordiamo che la partecipazione è riservata a studenti di istituti alberghieri, scuole di settore e centri di formazione equipollenti.

Le iscrizioni saranno aperte dal 29 settembre al 5 ottobre 2025. Come di consueto, per l'iscrizione sarà predisposta un'apposita modulistica che verrà diffusa nei giorni immediatamente precedenti l'inizio del periodo indicato.

Sede

Come di consueto, l'iniziativa sarà ospitata dall'**Ipsseoa "G. Colombatto"** di Torino (Via Gorizia, 7) il cui supporto organizzativo è determinante. Rinnoviamo i nostri più sinceri ringraziamenti alla dirigenza e tutto lo staff della scuola per l'alta professionalità e dedizione che garantiscono condizioni di lavoro ottimali per tutti.

Sostenitori

La realizzazione del progetto è resa possibile dal sostegno fattivo di aziende e organizzazioni leader che condividono la nostra visione della formazione come investimento concreto nel futuro del settore dolciario. Le realtà che hanno confermato ufficialmente la loro adesione sono: **Agrimontana, Agugiaro&Figna, Bravo SpA, Corman/Elle&Vire, Club Kavé, CIA-Confederazione Italiana Agricoltori, Don Vanilla, Goeldlin Collection, Irinox, Prontoservice, Selmi Group, Silikomart Professional**. Media partner **Pasticceria Internazionale**

Una ricca documentazione sulle edizioni passate e sulle attività di Associazione Pièce è disponibile sul sito istituzionale www.associazionepiece.org e sui canali social e Youtube eponimi.

Torino, 8 settembre 2025



6^a EDIZIONE

TORINO, 3 E 4 NOVEMBRE 2025

CON GUSTO, SENZA CONFINI

CUCINA DOLCE GIOVANI

Progetto nazionale di alta formazione, divulgazione e condivisione
sulla pasticceria da ristorazione rivolto a studenti e insegnanti.

L'iniziativa è ospitata dall'Ipssea "G. Colombatto"
• Via Gorizia, 7 Torino •

CUCINA
DOLCE
GIOVANI

Con il sostegno e la collaborazione di:



www.associazionepiece.org
info@associazionepiece.it



Media partner:

PASTICCERIA
INTERNAZIONALE

Organizzazione:

pièce
associazione culturale