



## PREMIO CIOCCOLATO GIOVANI

*Aiutiamo i giovani a sognare - ed agire! - in grande*

I edizione

**23 e 24 febbraio 2015, Torino**

Ci siamo!

Il **23 e 24 febbraio** si svolgerà la prima edizione del Premio Cioccolato Giovani, il **concorso nazionale di cioccolateria** organizzato da Associazione Piemonte Mese e Pasticceria Internazionale e riservato agli studenti che frequentano gli ultimi anni di scuole alberghiere e istituti professionali.

I riscontri da parte di partecipanti, professionisti e sponsor hanno superato le più ottimistiche previsioni.

I progetti pervenuti sono stati numerosi e interessanti, e non è stato facile il lavoro del comitato tecnico, presieduto da Gianfranco Rosso (“Capitano Rosso”, nome storico della pasticceria torinese), che alla fine ha selezionato **tre dici partecipanti**: quattro provengono da scuole piemontesi, nove da altre regioni italiane, dalla Liguria alla Sicilia, dal Trentino alla Sardegna...

A loro volta, gli sponsor hanno saputo cogliere lo scopo e il senso profondo del Premio: contribuire alla formazione dei futuri professionisti; mettere a contatto generazioni ed esperienze; favorire la trasmissione di saperi e motivazioni. La **collaborazione di aziende leader** dei settori afferenti a quelli del Premio non solo ne ha reso possibile l'organizzazione, ma ha messo a disposizione dei vincitori e delle rispettive scuole premi di grande valore che consistono in opportunità formative importanti per i primi e preziose attrezzature e forniture per le seconde.

Altrettanto **pronta e convinta la risposta dei professionisti** che collaboreranno all'iniziativa. La gara conta su una **giuria di altissimo livello**: **Yuri Cestari**, giovanissimo ma con un curriculum impressionante, responsabile tecnico per l'Italia di Callebaut; **Davide Comaschi**, uno dei più rinomati pasticceri a livello internazionale e Campione del Mondo di Cioccolateria ai World Chocolate Masters di Parigi 2013; **Giovanni Dell'Agnese**, seconda generazione di un'illustre dinastia di pasticceri e cioccolatieri torinesi, presidente dei Pasticceri dell'Epat; **Mauro Morandin**, allievo di Guido Bellissima, è uno dei massimi esperti in confetteria a livello internazionale; **Eliseo Tonti**, maestro cioccolatiere svizzero, autentica leggenda vivente del settore, che ha saputo creare una sintesi straordinaria fra il rigore della tradizione svizzera e l'estro di quella italiana.

A questi si aggiunge **Leonardo Di Carlo**, ormai notissimo volto televisivo e già Campione del Mondo di Pasticceria nonché autore di *Tradizione in evoluzione* (Chiriotti Editori, 2012), il manuale che ha rivoluzionato il settore ed è ormai un testo fondamentale.

Di Carlo sarà uno dei protagonisti della **doppia Masterclass** che concluderà la manifestazione **martedì 24 dalle ore 14**: la sua lezione porta il significativo titolo *Cioccolato: la via per le emozioni passa dalla scienza*.

**Eliseo Tonti** sarà protagonista della seconda parte della Masterclass con una dimostrazione di decorazione dal titolo *Suggestioni pasquali e oltre*.

## CALENDARIO E PROGRAMMA

**Lunedì 23 febbraio 2015 dalle ore 13**

**Sede: Istituto Alberghiero "G. Colombatto" - Via Ada Negri, 18**

I partecipanti dovranno presentarsi entro le ore 12:15 per le operazioni di registrazione e la sistemazione presso le rispettive postazioni di lavoro

**Gara ore 13-17**

La gara inizierà alle ore 13 precise e durerà 4 ore.

**Al termine, cena a buffet** per partecipanti e giurie curata dagli istituti alberghieri torinesi in collaborazione con Coldiretti e Onav.

**Martedì 24 febbraio 2015 - Premiazione e Masterclass**

**Sede: Centro Incontri Regione Piemonte - Corso Stati Uniti 23**

**Ore 9:30: premiazione dei vincitori**

**Al termine, buffet** con preparazioni tipiche piemontesi preparate dagli allievi degli istituti alberghieri di Torino in collaborazione con Coldiretti e Onav

**Ore 14-17:30: Doppia Masterclass**

**Leonardo Di Carlo - Cioccolato: la via per le emozioni passa dalla scienza**

**Eliseo Tonti - Suggestioni pasquali e oltre**

### Organizzazione



**PASTICCERIA  
INTERNAZIONALE**

### Direzione tecnica

**Gianfranco Rosso  
(Capitano Rosso)**



### Gold Sponsor



### In collaborazione con



**BRAGARD**  
Be your best



**OFFICINE BANO  
INTERNATIONAL**



### Con il patrocinio di



### Info

**Michelangelo Carta - Lucilla Cremoni**  
Associazione Piemonte Mese  
tel. 011 4346027, 373 7039855  
e-mail: [info@associazionepiemontemesese.org](mailto:info@associazionepiemontemesese.org)



**Livia Chiriotti**  
Pasticceria Internazionale  
tel. 0121 393127, 335 8278981  
e-mail: [livia@chiriottieditori.it](mailto:livia@chiriottieditori.it)



<https://www.facebook.com/cioccolatogiovani>