



ENERGIA DOLCE

**Incontri, dimostrazioni, degustazioni a Gourmet Expoforum
a cura dell'Associazione Pièce
Lingotto Fiere, 10-12 giugno 2018**

DOMENICA 10 GIUGNO

Ore 10-10,45 - Dimostrazione

Luca Bernardini: Il ritorno del semifreddo classico

Step by step e degustazione col professionista di riferimento di Silikomart

Ore 11 - 11,45 - Incontro col protagonista

Fabrizio Galla: la confetteria 2.0

Fondant e caramelle con frutta fresca, marshmallow e piccole delizie da meditazione

Ore 12 -13 - Workshop

Antonino Maresca: i nuovi confini della pasticceria

L'italianità nel dessert al piatto, con degustazione ragionata di Terra Mia a base di babà

Ore 13,30 - 14,30 - Talk show interattivo e testimonianze

"Vincerò... forse". Concorsi, professione, vita quotidiana

Con la partecipazione di Leonardo Di Carlo

Presentazione del Team che rappresenterà l'Italia alla Coupe du Monde de la Pâtisserie 2019

Quanto influisce la partecipazione a un concorso sulla carriera di un professionista? Come prepararsi a una competizione, elaborare la sconfitta, vivere la vittoria, saper gestire costruttivamente entrambe

Ore 14,30 - 15,45 - Talk show interattivo e testimonianze

Pass121. La cucina dolce: il dessert da ristorazione tra cultura e creatività

Il ruolo sempre più centrale del dessert al piatto e la figura del pastry chef nella ristorazione di alto livello. Con la partecipazione attiva di Giuseppe Amato con Come un Cannolo Siciliano, coadiuvato da Loretta Fanella e Antonio Montalto del Collettivo Pass121

Ore 16 - 17 - Focus

Carmela Moffa e Antonio Capuano: L'estetica nella quotidianità e in gara

Ispirazioni fra croccante, zucchero, pastigliaggio, cioccolato, ghiaccia...

Ore 17-18 - Dimostrazione

Luca Bernardini - Le evoluzioni del semifreddo: il suo lato gastronomico

Step by step e degustazione col professionista di riferimento di Silikomart

LUNEDÌ 11 GIUGNO

Ore 10-10,50 - Dimostrazione

Luca Bernardini: Il semifreddo a forma di frutta

Step by step e degustazione col professionista di riferimento di Silikomart

Ore 11 -12,30 - Incontro con la protagonista

Silvia Federica Boldetti: la metamorfosi. Laboratorio, comunicazione ed emozioni, una professione in evoluzione

Degustazione con la Pastry Queen 2017 di Metamorfosi, mignon "soffione" al pistacchio e albicocca.

Ore 12,30-13,30 - Talk show interattivo e testimonianze

2015: un oro strepitoso

Aneddoti, ricordi e degustazioni con il Team Italy vincitore della Coupe du Monde de la Pâtisserie 2015

Ore 14-16 - Festa corale

Inno al Piemonte fra storia e innovazione

Gli artigiani raccontano e fanno degustare le eccellenze dolciarie del territorio

Ore 16-17 - Focus

Carmela Moffa e Antonio Capuano: L'estetica nella quotidianità e in gara

Ispirazioni fra croccante, zucchero, pastigliaggio, cioccolato, ghiaccia...

Ore 17-18 - Dimostrazione

Luca Bernardini - La crostata

Step by step e degustazione col professionista di riferimento di Silikomart

MARTEDÌ 12 GIUGNO

Ore 10 -11,15 - Incontro col protagonista

Filippo Novelli: Visioni personali

Il vincitore della Coppa del Mondo della Gelateria 2012, responsabile del laboratorio di La Perla Torino presenta il Tartufamisù, fra esecuzione e degustazione

Ore 11,30-12,30 - Incontro col protagonista

Alessandro Dalmaso e la sua piccola grande pasticceria. La mignon oltre la mignon

Degustazioni e divagazioni

Ore 13-14 - Focus

Carmela Moffa e Antonio Capuano: L'estetica nella quotidianità e in gara

Ispirazioni fra croccante, zucchero, pastigliaggio, cioccolato, ghiaccia...

Ore 14,30- 15,30 - Workshop

Monica Meschini: Capire e degustare il cioccolato, insieme ad eccellenze piemontesi

Percorso tra scienza ed emozione con un'esperta internazionale, componente dell'International Institute of Chocolate and Cocoa Tasting

15,45 - 16,45 - Focus

Elena Wendy Bosca: il dessert al piatto e la sua creatività estetica e di gusto

Omaggio alle Langhe

Ore 17-18 - Presentazione

Costruire il futuro: giovani e formazione

Presentazione del Premio Gelato Giovani 2019 - Con Alberto Marchetti, Alessandro Racca e Associazione Pièce

TUTTI I GIORNI

Degustazioni ragionate con le dolcezze dei direttori tecnici **Renato Crivello** e **Sergio Boero** e gli allievi dell'Istituto Colombatto di Torino

Tutti gli appuntamenti sono a ingresso libero fino ad esaurimento posti

ASSOCIAZIONE PIÈCE

L'Associazione Pièce è nata nel 2015 dalla volontà di unire in un unico, agile strumento organizzativo la collaborazione in atto da tempo tra professionalità diverse facenti capo a **Piemontemese.it** e a **Pasticceria Internazionale**, che nei rispettivi ambiti si sono sempre contraddistinte per la ferma volontà di puntare sui giovani e per il modo di operare concreto e corretto.

Il nostro lavoro mette in contatto il mondo della scuola, i professionisti e le aziende, e il grande successo dei Premi Cioccolato, Gelato e Pasticceria Giovani - reso possibile dalla fattiva collaborazione dei partner - ci rende sempre più determinati nel favorire la formazione dei professionisti in divenire, perché solo investendo concretamente nei giovani si assicura il futuro del settore.

