

VERRI: PRIMI AL PREMIO PASTICCERIA GIOVANI DI TORINO

In questo freddo inizio di marzo, il premio Pasticceria Giovani di Torino, tenuto presso l'IPSSEOA "G. Colombo" e organizzato dall'Associazione Culturale Pièce, ha visto protagonista il nostro istituto.

Domenica 4 marzo, l'alunno Teyllor Franklin De Souza Vacimon della classe 4QB e il prof. Michelangelo Raiola, sono partiti alla volta del capoluogo piemontese, dove hanno partecipato alla gara svoltasi il 5 marzo. La competizione consisteva nella preparazione di una millefoglie e la decorazione a cornetto di una colomba pasquale, tempo a disposizione quattro ore, con trenta minuti prima dell'inizio per pesare gli ingredienti e un'altra mezz'ora al termine per riorganizzare e pulire la postazione (compito facilitato dagli allievi dell'Istituto Colombo, che si sono resi disponibili ad aiutare i partecipanti).

L'IPC Verri ha partecipato con una millefoglie formata da una base di parfait di mandorle, una gelé di pesche di Monate e una ganache montata al cioccolato bianco e vaniglia, impreziosita da una gelé di lamponi; Il dolce è stato finalizzato e decorato con pesche e lamponi. Alla millefoglie è stato dato il nome di "Dolce di Melba", prendendo ispirazione dal dolce "Pesca Melba".

Una volta esaurito il tempo a disposizione, i dolci sono stati presentati alla giuria, coordinata dal Direttore Tecnico Alessandro Dalmasso e dal Commissario di gara Alessandro Racca. Nella giuria erano anche presenti Mattia Cortinovis, Lorenzo Puca e Andrea Restuccia, ovvero i tre campioni italiani che nel gennaio 2019 parteciperanno ai Campionati Mondiali di Pasticceria a Lione, nonché Domenico Di Clemente e Mario Peqini, componenti del Collettivo Pass 121. I giudici hanno valutato i dolci e hanno dato preziosi consigli ai partecipanti.

La mattina seguente si sono svolte le premiazioni: l'IPC Verri ha conquistato il primo posto e con grande gioia e orgoglio ha alzato la coppa del "Premio Pasticceria Giovani". Molti sono stati i sentimenti e le emozioni provate dai partecipanti: gioia, ansia, allegria, forse anche un po' di malinconia, ma tutti si sono sentiti vincitori perché ci vuole molto coraggio e voglia di mettersi in gioco per confrontarsi con altre realtà altrettanto valide.

Al pomeriggio, i tre campioni nazionali hanno dato dimostrazione della loro abilità e del loro duro lavoro. Nel corso di questa "Masterclass" hanno regalato libri che sono stati assegnati attraverso un gioco a quiz sulla pasticceria.

L'esperienza al "Premio Pasticceria Giovani" è stata indimenticabile, ed è valsa la pena di ogni sforzo profuso: ognuno, infatti, ha imparato qualcosa di nuovo, e tutti sono usciti da quella cucina più ricchi.



