



“AMPI Giovani” prende vita e debutta a Sigep 2023

Accademia Maestri Pasticceri Italiani presenta gli ingressi nel gruppo “AMPI Giovani”, il nuovo progetto di attività e comunicazione pensato per le nuove generazioni. Palcoscenico d’eccezione per l’avvio delle attività il prossimo Sigep

Selvazzano Dentro (PD), 28 Novembre 2022 - Dalla consapevolezza che il futuro è dei giovani - che da un lato vanno supportati e dotati dei necessari strumenti per esercitare la professione e, dall’altro, per far propri i valori della cultura dell’arte dolciaria di qualità - ha preso vita “**Ampi Giovani**”, il progetto firmato **Accademia Maestri Pasticceri Italiani** rivolto alle nuove generazioni di professionisti. L’Associazione italiana più autorevole del comparto dolciario artigianale, dunque, mette a sistema per il biennio 2023/2024 una serie di attività di formazione e comunicazione che consentano in prima istanza, a chi desidera entrare nel mondo professionale della pasticceria, di avere accesso a strumenti concreti altamente qualificati e qualificanti. Il gruppo di giovani pasticceri (tutti under 30) è costituito da ventidue promesse della pasticceria italiana (vedi elenco sotto): diciotto sono il frutto di un attento lavoro di scouting svolto dagli Accademici e quattro sono i vincitori di una competizione organizzata in collaborazione con l’azienda Silikomart la cui fase finale si è svolta nel mese di novembre.

*“Ho preso parte assieme ad altri colleghi Accademici in giuria della competizione organizzata con Silikomart e posso dire che era da tempo che non trovavo ragazzi così veramente agguerriti, ma con positività, spirito di condivisione e tanta attenzione e rispetto tra di loro e verso chi li ospitava. Tutti i candidati erano di un elevato livello professionale e, in loro, abbiamo subito colto concreto desiderio di conoscere da vicino la realtà di Accademia e di farsi notare da noi”, commenta il Maestro AMPI **Giancarlo Cortinovis**. “Essere vicini ai “Giovani” è una grande occasione anche per tutti noi Accademici, un impegno che prendiamo molto seriamente e che ci mette su un piatto d’argento ragazzi e ragazze che sono veramente desiderosi di crescere professionalmente in questo settore. Ci crediamo noi in primis, ma anche loro che per la prima volta hanno l’occasione di affacciarsi alla porta principale della nostra Accademia e di guardare al loro futuro”, aggiunge Cortinovis.*

Presentazione ufficiale a Sigep

Non può che esserci palcoscenico migliore della prossima edizione di Sigep 2023 per dare l’avvio ufficiale alle prime attività di “AMPI Giovani” e per far conoscere a tutti, a uno a uno, i volti dei giovani pasticceri. Il pubblico sarà invitato ad assistere alle **masterclass tematiche** tenute dagli AMPI Giovani con la supervisione dei Maestri. Lo stand di “AMPI Giovani” sarà nel Pad. D5 e verrà progettato e realizzato, con la collaborazione dell’azienda Cierreesse, per accogliere e presentare al meglio i pasticceri, gli ospiti e tanti prodotti di pasticceria. Il calendario **degli appuntamenti** delle masterclass con i giovani pasticceri verrà diffuso nel mese di gennaio. *“Il coinvolgimento dei ragazzi durante la fiera sarà a 360°. Oltre allo spazio dedicato nel padiglione 5 li vedremo all’opera come speciali assistenti in tutte le attività in cui noi Maestri saremo protagonisti, da*

quelle allo stand principale a quelle svolte presso gli stand delle aziende e negli appuntamenti istituzionali”, dichiara il Maestro AMPI **Santi Palazzolo**.

Come si entra in “AMPI Giovani”

Si ricorda che a chi entra in “AMPI Giovani” aspetta un vero e proprio percorso, **della durata di due anni**, nel quale hanno accesso a un ricco palinsesto di attività studiate ad hoc per loro. La selezione dei partecipanti - rivolto a pasticceri, consulenti, ragazze e ragazzi operanti nell’ambito della ristorazione di cittadinanza italiana con età compresa tra i 20 e i 30 anni - è avvenuta attraverso due canali: su segnalazione diretta da parte di accademici e attraverso la partecipazione a eventi e concorsi creati in collaborazione con le aziende partner del progetto. La partecipazione al progetto è gratuita.

Ai ragazzi di Ampì Giovani viene ora data:

- la possibilità di fare uno stage formativo di un mese presso uno dei laboratori degli accademici, a scelta del giovane; durante questa esperienza il giovane affiancherà uno dei maestri;
- l’opportunità di partecipare a corsi professionalizzanti tematici presso le aziende partner;
- la possibilità di creare e testare ricette con la supervisione di tutor di Accademia; il tema delle ricette sarà scelto dal Direttivo;
- di essere protagonisti di attività comunicazione che verranno veicolate tramite i canali social e le riviste di settore;
- la facoltà, al termine del percorso biennale e previo giudizio vincolante della Commissione Candidati, per il giovane pasticciere, di presentare domanda formale per sostenere l’esame d’ammissione per entrare in AMPI.

Le aziende partner che supportano il progetto AMPI Giovani sono: Bombonette, Club Kavè, Molino Grassi, Silikomart e Pomati Group.

#ampi #ampigiovani

I nomi dei Giovani AMPI

Marco Mostarda	Ristorante Miramonti l'Altro di Philippe Lèveillé	Pastry Chef	Brescia
Leonardo Sperati	Ristorante Enoteca Pinchiorri	Pastry Chef	Firenze
Giovanni Giordano	Pasticceria Sal de Riso	Pasticcere	Minori (SA)
Gerardo Donnarumma	Pasticceria La Delizia	Pasticcere	Napoli
Matias Ortiz	Il Foyer alla Scala	Pastry Chef	Milano
Beatrice Busatta	Babu Dolce e Salato	Pasticcere	Vicenza
Andrea Marzo	GustoLab	Pasticcere	Torino
Giacomo Mazzoli	Non solo dolce di Macrì Roberto	Pasticcere	Como
Dalila Salonia	Chocolate Academy Barry Callebaut	Consulente	Milano
Dario Guglielmoni	Nova Atelier Dolce e Salato	Pasticcere	Isola Vicentina (VI)
Vincenzo Daloso	Pasticceria Venezuela 1963	Pasticcere	Barletta (BA)
Luca Bna	Sunny Valley Kelo - Mountain Lodge	Pastry Chef	Bormio (SO)
Besuschio Giacomo	Pasticceria Besuschio	Pasticcere	Abbiategrasso (MI)
Salvatore Catapano	Hotel San Montano Resort & Spa	Pastry Chef	Lacco Ameno (NA)
Joele Masi	Luminist - Gallerie d'Italia	Pasticcere	Napoli
Alex Pagliai	Alex Pasticceria & Caffetteria	Pasticcere	Lucca
Gianluca Bolzani	Pasticceria Bolzani	Pasticcere	Vicenza
Enrico Lago	Pasticceria Graziati	Pasticcere	Padova
Giacomo Fabro	Pasticceria Cragolini	Pasticcere	Gemona (UD)
Francesco de Padova	Ristorante Santa Elisabetta	Pastry Chef	Firenze
Stefano Munno	Hotel Four Season	Pasticcere	Firenze
Federico Marrone	Locanda Aquilana da Lincosta	Pastry Chef	L'Aquila

Contatti

Segreteria Organizzativa Ampì

Erika Maiutto, email info@ampiweb.it tel. 393 9410094

Media relation: MNcomm

Claudio Colombo, MNcomm email claudio.colombo@mncomm.it

Violetta Sturiale, MNcomm email violetta.sturiale@mncomm.it