Nuove promesse della pasticceria, AMPI Giovani debutta a Sigep '23

ampi-giovani-28-11-22-4e7e2cc1

Dalla consapevolezza che il futuro è dei giovani 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**: 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 Ampi 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 pasticcere, di presentare domanda formale per sostenere l'esame

d’ammissione per entrare in AMPI.