

## AMPI: SELEZIONATE 22 PROMESSE DELLA PASTICCERIA ITALIANA, C'È ANCHE UN ABRUZZESE

30 Novembre 2022



L'AQUILA - L'abruzzese **Federico Marrone**, pastry chef del ristorante aquilano Da Lincosta, è tra le 22 promesse della pasticceria italiana entrate a far parte dell'Accademia maestri pasticceri italiani (Ampi). Lo attendono due anni di percorso formativo nel quale si ha 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.

"Per convincere i giurati ho preparato una rivisitazione del celebre parrozzo abruzzese", dice

Federico Marrone a *Virtù Quotidiane*, “presentato a mo’ di plumcake rettangolare con un inserto di crema all’arancia e al mandarino che conferiva maggiore umidità, lasciandolo più morbido rispetto al dolce tipico che conosciamo. E poi ho realizzato una monoporzione, il Monte Bianco, realizzata con castagne e mirtillo”.

Reduce da uno stage di due mesi nel ristorante di **Michel Bras**, a Laguiole nell’Aveyron in Francia, considerato tra i 10 migliori ristoranti al mondo, il giovane pasticcere aquilano torna con un importante bagaglio: “È stata un’esperienza meravigliosa – racconta – molto formativa soprattutto in termini di organizzazione del lavoro in cucina. È un ristorante stellato che fa 70 coperti a pranzo e altrettanti a cena, in un paese di mille abitanti, un caso raro da incontrare in Italia”.

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 e 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 Ampì.

Il nuovo progetto “Ampì Giovani” di attività e comunicazione pensato per le nuove generazioni di professionisti debutta a Sigep, il Salone internazionale della gelateria, pasticceria, panificazione artigianali e caffè in programma a Rimini dal 21 al 25 gennaio.

Il progetto nasce 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.

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.

“Ho preso parte assieme ad altri colleghi accademici alla 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”, ha commentato il maestro Ampì **Giancarlo Cortinovis**.

“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. 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”.

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 padiglione 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 gradi. 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”, afferma il maestro Ampi **Santi Palazzolo**.

Dei 22 under 30 che fanno parte del gruppo Ampi Giovani, 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.

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

## IL GRUPPO DEI GIOVANI

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 Daloiso – 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 Cragnolini – 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