



COMPANY PROFILE
SETTEMBRE 2025

INDICE

Cos'è AMPI	1
Lo spirito di condivisione	2
Il Manifesto	3
Gli accademici AMPI	4
Il Direttivo	6
Le Commissioni	14
Progetti e collaborazioni:	
AMPI Juniores	15
AMPI Giovani	16
AMPI Lievitati	18
I brand partner	19
Contatti	21

I NUMERI DI AMPI

32

anni di storia AMPI

63

Accademici in Italia ed
estero

20

AMPI Giovani

8

AMPI Juniores

COS'È AMPI

Nata nel giugno del 1993, l'**Accademia Maestri Pasticceri Italiani** rappresenta la sintesi massima della professionalità nell'ambito della pasticceria nazionale di livello superiore. L'esperienza di pasticceri che si distinguono nel comparto nazionale per l'elevato apporto qualitativo e professionale s'incontra con le spiccate capacità artistiche applicate alla tradizione italiana della pasticceria. Le finalità sono sintetizzate in un dettagliato e severo regolamento redatto all'atto della Costituzione e sono rivolte alla crescita professionale dei pasticceri e allo sviluppo del dolce di qualità, con specifico riferimento a quello tradizionale.

GLI OBIETTIVI

- 1) Riunire e valorizzare i maggiori esponenti del settore a livello nazionale
- 2) Studiare e adottare i mezzi più idonei per perfezionare i processi di lavorazione
- 3) Diffondere e potenziare l'immagine dell'alta Qualità nella pasticceria italiana, rivolgendosi anche direttamente ai consumatori
- 4) Produrre nei negozi degli Accademici pasticceria di qualità superiore, facendo uso di materie prime d'elevato valore qualitativo e nutrizionale.



LO SPIRITO DELLA CONDIVISIONE

Accademia Maestri Pasticceri Italiani si è affermata grazie al confronto aperto ed approfondito che ha consolidato la crescita del gruppo. Durante l'anno vengono organizzati per gli Accademici corsi di aggiornamento sia per l'evoluzione tecnica pura sia per quella manageriale, nell'intento di portare i propri Associati a essere non solo validi pasticceri, bensì anche imprenditori di successo. Grazie a queste iniziative si è assistito alla grande crescita professionale di tutti gli Accademici, che hanno portato AMPI a ritagliarsi uno spazio sempre più ampio nel panorama della pasticceria europea.

Tra gli eventi del 2025:

Fiera Sigep 2025, Rimini 18-22 gennaio 2025

Simposio Tecnico AMPI 2025, ALMA Parma, 31 marzo - 1-2 aprile 2025

Simposio Pubblico AMPI 2025, Milano 5- 6 ottobre 2025

HostMilano 2025, Milano 17-21 Ottobre 2025

Eventi 2026

Simposio Tecnico 2026, 9-10-11 Marzo

IL MANIFESTO

“Con il nuovo corso di Accademia si è scelto di guardare avanti, grati e responsabili della storia che ci ha preceduto ma desiderosi di scriverne un'altra. Molto è il lavoro che abbiamo fatto in questi due anni. Con Ampì Giovani e Ampì Juniores Accademia è diventata la "casa" di tanti nuovi giovani pasticceri che sono la nostra risorsa, il futuro del nostro settore. Ampì è anche la casa della pasticceria da ristorazione perché confrontarsi e collaborare con una parte così importante del mercato è vitale. Infine, la collaborazione con le aziende che è sempre alla base dei nostri progetti. Essere nostri partner non è più una semplice etichetta ma la base per progetti condivisi. Lo vediamo in pratica ad ogni Simposio Tecnico e partecipazione a Sigep. Nel 2023 AMPI ha festeggiato l'importante anniversario dei 30 anni e l'entusiasmo che attraversa tutta l'Accademia, la voglia di fare bene, il senso di responsabilità nei confronti di un intero settore che ognuno di noi sente permane. Ovunque ci sono progetti interessanti e di qualità Ampì è sempre pronta all'ascolto ed a mettersi in gioco con forza. La crescita vera non risiede mai nell'autocelebrazione ma nel confronto delle competenze. La pasticceria italiana se lo merita”.

Sal De Riso, Presidente Ampì

IL LOGO

Chiunque veda una targa Ampì fuori da una pasticceria, sa che simboleggia un suggello di qualità. Il logo di Ampì presenta la toque alta, simbolo distintivo dell'alta pasticceria, la cui forma stilizzata incontra quella della forchetta, simbolo dell'alta ristorazione.



GLI ACCADEMICI AMPI

Salvatore De Riso
(Presidente AMPI)



Santi Palazzolo
(Vice-presidente)



Paolo Sacchetti
(Vice-presidente)



Consiglieri:

Giuseppe Amato, Luigi Biasetto, Roberto Cosmo, Denis Dianin, Emmanuele Forcone, Armando Palmieri, Andrea Urbani, Carmen Vecchione, Stefano Zizzola.

Tutti gli altri Accademici in ordine alfabetico: Massimo Albanese, Massimo Alverà, Nicolò Antoniazzi, Marco Battaglia, Francesco Boccia, Silvia Federica Boldetti, Rita Busalacchi, Michele Cannavacciuolo, Lucca Cantarin, Roberto Cantolacqua Ripani, Salvatore Cappello, Corrado Carosi, Yuri Cestari, Giancarlo Cortinovis, Diego Crosara, Antonio Daloiso, Sandro Ferretti, Elisabetta Filonzi, Mario Di Costanzo, Carmine Di Donna, Marco Ercoles, Riccardo Ferracina, Fabrizio Fiorani, Tommaso Foglia, Maurizio Frau, Salvatore Gabbiano, Paolo Griffa, Imma Iovine, Gianni Lombardi, Stefano Lorenzoni, Antonino Maresca, Sandro Maritani, Antonio Montalto, Giambattista Montanari, Luca MonTERSINO, Cesare Murzilli, Benito Odorino, Giovanni Pace, Luca Porretto, Carlo Pozza, Giuseppe Russi, Gary Rulli, Maurizio Santin, Biagio Settepani, Armando Siracusano, Domenico Spadafora, Alessandro Tiscione, Nicolò Trovò, Gabriele Vannucci.

GLI ACCADEMICI AMPI SUDDIVISI PER REGIONE

Italia:

Valle d'Aosta → Paolo Griffa

Piemonte → Silvia Federica Boldetti

Lombardia → Nicolò Antoniazzi, Marco Battaglia, Rita Busalacchi, Yuri Cestari, Giancarlo Cortinovis, Roberto Cosmo, Imma Iovine, Cesare Murzilli, Maurizio Santin, Domenico Spadafora

Veneto → Massimo Albanese, Massimo Alverà, Luigi Biasetto, Lucca Cantarin, Diego Crosara, Denis Dianin, Riccardo Ferracina, Carlo Pozza, Nicolò Trovò, Stefano Zizzola

Friuli-Venezia Giulia → Sandro Maritani

Liguria → Corrado Carosi

Emilia Romagna → Marco Ercoles, Antonio Montalto, Giambattista Montanari, Luca Porretto

Toscana → Stefano Lorenzoni, Paolo Sacchetti, Gabriele Vannucci

Marche → Roberto Cantolacqua Ripani, Gianni Lombardi, Claudio Marcozzi, Andrea Urbani

Lazio → Giuseppe Amato, Fabrizio Fiorani, Alessandro Tiscione

Abruzzo → Sandro Ferretti

Molise → Emmanuele Forcone

Campania → Francesco Boccia, Michele Cannavacciuolo, Salvatore De Riso, Mario Di Costanzo, Carmine Di Donna, Tommaso Foglia, Salvatore Gabbiano, Antonino Maresca, Benito Odorino, Armando Palmieri, Carmen Vecchione

Puglia → Antonio Daloiso, Pietro Moffa, Giuseppe Russi

Sardegna → Elisabetta Filonzi, Maurizio Frau, Giovanni Pace

Sicilia → Salvatore Cappello, Santi Palazzolo, Armando Siracusano

Repubblica di San Marino → Luca Montersino

America:

California (Stati Uniti) → Gary Rulli

New York (Stati Uniti) → Biagio Settepani

IL DIRETTIVO



Sal De Riso

Presidente AMPI

Sal De Riso Costa d'Amalfi - Tramonti (Salerno)

Pasticceria Sal De Riso - Minori (Salerno)

Corner presso Motta Milano 1828 - Milano

Salvatore De Riso, classe 1966, dopo aver studiato come cuoco e aver trascorso sette anni nelle cucine dei migliori alberghi della Costiera Amalfitana, nel 1988 trova nella pasticceria la sua grande passione. Si forma professionalmente in un piccolo laboratorio accanto alla Basilica di Santa Trofimenia in Minori (SA). Nel 2000 inaugura la “Pasticceria De Riso” sul lungomare di Minori e nel 2001 apre il suo secondo grande laboratorio artigianale nella località di Tramonti. In pochi anni la Pasticceria De Riso si afferma come una delle più rinomate d'Italia. Nel 2016 apre la nuova pasticceria Sal De Riso Costa d'Amalfi, l'unica gestita direttamente da lui: un multistore gastronomico con diversi reparti, quali pasticceria, gelateria, caffetteria, pizza & bistrot e american bar. Nell'autunno del 2020 apre il suo primo punto vendita milanese nel contesto di Motta Milano 1928. Il segreto del suo successo è uno solo: la grande passione unita alla qualità degli ingredienti, selezionati con cura tra le aziende leader del settore e la valorizzazione del prodotto del territorio.

Nel corso della sua carriera, costellata da prestigiosi riconoscimenti internazionali, Salvatore si specializza con i più grandi professionisti pasticceri. Viene ammesso nel 1994 alla prestigiosa Accademia Maestri Pasticceri Italiani, dove vince 4 medaglie d'oro. Nel 2010 viene proclamato “Pasticcere dell'Anno 2010/2011” dall'Accademia Maestri Pasticceri Italiani e nel 2016 riceve il riconoscimento mondiale del World Pastry Stars. Nel mese di maggio 2021 Sal De Riso è stato eletto Presidente dell'AMPI, Accademia Maestri Pasticceri Italiani che riunisce i migliori professionisti del dolce. Nell'Aprile del 2025 viene riconfermato Presidente AMPI.

IL DIRETTIVO



Santi Palazzolo

Vice-Presidente AMPI

Pasticceria Palazzolo - Cinisi (Palermo)

*Show room Aeroporto internazionale Falcone e
Borsellino - Palermo*

Nel 1985, a 23 anni, Santi eredita con la moglie Nunzia l'attività di famiglia e comprende immediatamente quanto sia necessaria una formazione continua e un confronto costruttivo con i colleghi. Nel 1997 fonda e viene nominato Presidente dell'Apas, Associazione Pasticceri Artigiani Siciliani e l'anno successivo entra in AMPI. Nel 2001 apre uno show-room all'interno dell'area commerciale dell'Aeroporto Falcone-Borsellino di Palermo, che sarà una vetrina importante per la sua azienda nel mondo. Da lì partiranno infatti i primi due progetti di franchising, in Francia e in Spagna. Pasticcere, imprenditore e uomo corretto, è stato nominato dal Ministero membro del consiglio direttivo dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo; è spesso ospite della trasmissione televisiva Geo dove porta con orgoglio la migliore tradizione dolciaria siciliana. Con Red Gourmet, ha pubblicato il volume "Dolce Sicilia". Nel 2015, viene scelto tra i dieci pasticceri del World Pastry Star e nel 2018 viene nominato da AMPI "Pasticcere dell'anno". A Terrasini ha aperto "Pastrylab" un laboratorio di produzione artigianale di 1.000mq all'avanguardia. Ad Aprile 2025 viene riconfermato Vice Presidente AMPI e nello stesso mese inaugura il restyling della Pasticceria di Cinisi.

IL DIRETTIVO



Paolo Sacchetti

Vice-Presidente AMPI

Pasticceria Nuovo Mondo - Prato

Dal suo laboratorio, " Il Nuovo Mondo ", una piccola boutique della pasticceria nel centro storico di Prato, accontenta i golosi più esigenti, visto che, in qualità di vice – Presidente di Accademia Maestri Pasticceri Italiani (AMPI), sente forte la responsabilità di curare il perfezionamento costante della pasticceria del nostro Paese. Il suo dolce vanto è infatti la Pesca di Prato, di cui Sacchetti è diventato emblema a livello nazionale ; si tratta di una specialità pratese che stava andando perduta e che lui ha deciso di recuperare e valorizzare grazie alla ininterrotta produzione e ad una pubblicazione monografica stampata nel 2006 . Lo scorso anno hanno conquistato il titolo nazionale di migliori mignon proprio le sue piccole Pesche di Prato . In effetti le onorificenze non gli sono mancate: nell'ambito dei concorsi annuali dell' AMPI nel 1996 è stato medaglia d' Oro, nel 1998 fu decorato per la miglior monoporzione, nel 1999 oro per la miglior tartina, nel 2005 si è visto riconoscere l' eccellenza nella pasta sfoglia – per la quale tuttora è senza dubbio ai vertici . Il confronto da una parte con i pasticceri più noti e dall' altra con le metodologie di lavorazione dell' oltrefrontiera (in primis francesi) è stato per lui un forte stimolo per le sue creazioni. Tenace promotore del Consorzio di tutela del Biscotto di Prato. Nel 2012 ha ricevuto la Medaglia d' Oro – Trofeo Pavoni come Pasticcere dell' Anno 2012 per il costante impegno profuso nei quattro mandati nel ruolo di vice Presidente contribuendo alla continua crescita di Accademia, per l' alta professionalità, la passione e la costante ricerca della Qualità che lo contraddistingue. Impegno che è stato rinnovato nel 2025 per un altro quadriennio.



Giuseppe Amato
Consigliere AMPI
Pastry Chef

Di origine siciliana, Giuseppe Amato sin da bambino ha avuto la passione per la pasticceria. Nel 2004 inizia con uno stage di sei mesi a Roma, nel ristorante “La Pergola” di Heinz Beck. Dopo di che quello stage diventa un lavoro, che dura per altri 17 anni, nel quale Amato diventa il pastry chef del locale tristellato. Nel 2017 diventa membro AMPI e nel 2021, gli viene assegnato il premio da Les Grandes Tables Du Monde come “Miglior pasticcere da ristorazione al mondo”.



Roberto Cosmo
Consigliere AMPI
Pasticceria Cosmo - Giussano (MB)

Papà Antonio apre un panificio con pasticceria (solo laboratorio per rivendite) nel 1975, anno in cui nasco io, nel '93 apriamo pasticceria con caffetteria sempre a Giussano e nel 2012, in una cascina Brianzola ristrutturata (sede attuale), nasce COSMO pasticceria caffetteria cucina. Ha studiato panificazione e pasticceria all'Enaip di Como e fatto corsi di specializzazione in Cast Alimenti per molti anni. Ha messo le mani in pasta e soprattutto nel lievito madre all'età di 3-4 anni, profumi che sono rimasti indelebili nella mia mente, e forse per questo oggi il prodotto di punta è il panettone Milanese rigorosamente fatto con lievito madre, e tutte le paste lievitate sono il nostro cavallo di battaglia.



Luigi Biasetto

Consigliere AMPI

Pasticceria Biasetto (Padova)

Nato a Bruxelles da genitori veneti, è qui che muove i primi passi nella pasticceria, una passione che diventerà una missione di vita.

Le conferme arrivano presto come nel 1997 con la vittoria della Coppa del Mondo di Pasticceria. Nel 1998 apre la celebre Pasticceria Biasetto a Padova, conferma dell'intuizione che fare qualità è una scelta quotidiana, dimostrando come la tecnologia ben integrata all'artigianato, offra strade vincenti. Membro Relais Desserts dal 2008 prestigiosa associazione che riunisce al suo interno tutta l'élite della pasticceria e cioccolateria mondiale con professionisti provenienti da tutto il mondo.

Ad aprile 2023 entra a far parte di AMPI Associazione Italiana Maestri Pasticceri Italiani che annovera i migliori Maestri Pasticceri d'Italia.



Denis Dianin

Consigliere AMPI

Dianin - Selvazzano Dentro e Cittadella (Padova)

Denis Dianin dimostra fin da piccolo una forte passione e dedizione per il mondo della pasticceria e della cucina. La sua infanzia, infatti, viene caratterizzata dallo trascorrere del tempo in diverse cucine d'hotel. Nel 2005 apre la pasticceria "d&g Patisserie", locale ampio con laboratorio, dove dà forma a tutte le sue idee e agli insegnamenti acquisiti. È membro di Accademia dal 2014 e svolge anche attività di consulenza in ambito di ricerca e sviluppo per aziende del settore della pasticceria e materie prime.



Emmanuele Forcone
Consigliere AMPI
Consulente

Emmanuele Forcone ad oggi e tra i piu' giovani maestri dell' Accademia Maestri Pasticceri Italiani, e' quattro volte campione italiano di pasticceria, consulente e ideatore della scuola Zucchero Artistico Academy e si è aggiudicato insieme alla squadra nazionale italiana il titolo di Campione del Mondo, in occasione della XV "Coupe du Monde de la Patisserie" svoltasi a Lione, in Francia .Forcone, di origini abruzzesi, per diversi anni esprime tutta la sua creatività presso la pasticceria Pannamore di Vasto, dove con estro e professionalità propone le sue gustose creazioni, su tutte cioccolateria e pasticceria moderna e matura importanti esperienze di gestione e vita di laboratorio, che oggi gli permettono di essere consulente nel panorama italiano ed internazionale, per scuole, aziende e privati. Nel 2009 l' ingresso in AMPI. Ne 2011 crea la sua scuola Zucchero Artistico Academy, che diventera' presto un punto di riferimento per la formazione artistica nel campo dello zucchero a livello internazionale.



Armando Palmieri
Consigliere AMPI
Consulente

Armando Palmieri dopo la laurea in ambito tecnico scientifico decide di cambiare la sua vita seguendo la sua passione per la cucina prima e la pasticceria dopo. Dopo aver frequentato prestigiose scuole di formazione in Italia (Etoile) e Francia (Ferrandi), lavora molto all'estero e si trasferisce a Londra dove diventa capo pasticcere dello Chef Bruno Barbieri conquistando anche una stella Michelin. Viaggia spesso per lavoro in Scozia, Irlanda, Olanda e Belgio dove affina le sue conoscenze sul cioccolato; rientrato in Italia, inizia a dedicare tempo alla formazione e a studiare il concetto di pasticceria ragionata. Nel 2016 è stato cofondatore e docente di Open Pastry Kitchen, il laboratorio didattico di cucina e pasticceria creativa a Milano. Dal 2017 è Ambasciatore del.dolce italiano nel mondo. È consulente per diverse aziende del settore in Italia e docente per l'Alma di Colorno e per la Confederazione Pasticceri Italiani e per istituzioni in USA e Asia. Nel 2022 entra a far parte di AMPI e da ottobre dello stesso anno ricopre il ruolo di Executive Pastry Chef per Luminist cafe & bistrot presso le Gallerie d'Italia Napoli. Autore di tre libri editi da Italian Gourmet.



Andrea Urbani

Consigliere AMPI

Pasticceria e banqueting "Guerrino"- Fano (Pesaro ed Urbino)

"L'altro caffè" by Guerrino - Fano (Pesaro ed Urbino)

Andrea Urbani ha da sempre una grande vocazione e predisposizione naturale verso tutto ciò che è legato all'arte della pasticceria. Questa passione l'ha portato a raccogliere con grande entusiasmo e responsabilità l'attività della pasticceria Guerrino, prima del nonno e poi del padre. Dal 1990 è operativa una struttura dedicata ai servizi di Banqueting. Con l'adesione ad AMPI Urbani ha fatto della sua pasticceria un luogo privilegiato per gustare prodotti di qualità realizzati secondo varie tradizioni.



Carmen Vecchione

Consigliere AMPI

Dolciarte - Avellino

Carmen Vecchione una laurea in economia e commercio alle spalle prima di decidere di seguire la propria vocazione ed entrare nel mondo della pasticceria. All'inizio si cimenta nella pasticceria da ristorazione ma ben presto decide di mettersi alla prova e apre nel 2008 Dolciarte pasticceria d'avanguardia insieme al fratello Stefano. Nel corso degli anni sviluppa le proprie attitudini seguendo l'amore per il cioccolato in tutte le sue sfaccettature e per i grandi lievitati che rappresentano una parte rilevante della sua produzione dolciaria. Panettoni e colombe diventano segno distintivo della propria pasticceria con la partecipazione ai principali eventi dedicati. Un ruolo importante lo rappresenta la formazione, collaborando con la scuola di alta formazione Incibum come responsabile del corso di pasticceria. Nel 2022 l'ingresso in AMPI e nel 2023 Il riconoscimento delle tre Torte del Gambero Rosso .



Stefano Zizzola

Consigliere AMPI

Pasticceria Zizzola - Noale (Venezia)

Frequentando fin da piccolo l'attività di famiglia, Stefano Zizzola, alimenta una grande passione per il pane e i dolci, fino a diventare pasticcere. Incuriosito sempre di più da quest'arte, conosce maestri di caratura nazionale e internazionale, creando un legame tra innovazione e tradizione. Binomio che diventerà l'essenza della sua Pasticceria a Noale. Entrando poi, nel 2016, a far parte dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani e ricevendo, nel 2017, un riconoscimento dalla guida Pasticceri & Pasticcerie del Gambero Rosso come "Miglior Aperitivo dell'anno".

LE SEI COMMISSIONI AMPI

Commissione candidati ed esami

Massimo Alverà, Giuseppe Amato,
Giancarlo Cortinovis, Denis Dianin,
Fabrizio Fiorani, Emmanuele Forcone,
Claudio Marcozzi, Mario Di Costanzo,
Sandro Maritani e Roberto Cosmo

Commissione revisore dei conti e amministrazione

Maurizio Santin e Stefano Zizzola

Commissione social media

Silvia Federica Boldetti, Imma Iovine,
Carlo Pozza e Santi Palazzolo

Commissione aziende partner

Salvatore De Riso, Sandro Ferretti,
Stefano Zizzola, Denis Dianin, Paolo
Sacchetti, Carlo Pozza e Giancarlo
Cortinovis

Commissione media ed eventi

Santi Palazzolo, Carlo Pozza, Paolo
Sacchetti e Tommaso Foglia

Commissione Simposi

Andrea Urbani (*Responsabile*) Di volta
in volta, a seconda della tipologia di
Simposio e del luogo di svolgimento, si
creerà un gruppo di lavoro ad hoc

AMPI JUNIORES

L'evoluzione dell'Accademia ha dato vita a un nuovo gruppo: gli AMPI Juniores, composto da otto giovani talenti selezionati tra i partecipanti al primo biennio di AMPI Giovani, conclusosi all'inizio dell'anno che hanno superato l'esame e che per i prossimi due anni prenderanno parte alle principali attività dell'Accademia: Simposi tecnici e pubblici, eventi e percorsi di formazione. Al termine di questo periodo, potranno candidarsi all'esame per diventare ufficialmente Maestri AMPI.

Categoria Pasticceri

Giacomo Fabro - *GF Pastry - Rivignano Teor (UD)*

Enrico Lago - *Pasticceria Graziati - Padova*

Giovanni Giordano - *Giovanni Giordano Pastry - Mercato San Severino (SA)*

Categoria Pastry chef

Francesco De Padova - *Santa Elisabetta Restaurant - Firenze*

Leonardo Sperati - *Acquolina Ristorante ** - Roma*

Federico Marrone - *Ristorante Da Lincosta - L'Aquila*

Gerardo Donnarumma - *Hotel Ambasciatori - Sorrento (NA)*

Categoria Consulenti

Andrea Marzo - *Buttigliera Alta (TO)*

AMPI GIOVANI

“AMPI Giovani” è un progetto volto a valorizzare e concretizzare la percezione dell'eccellenza della pasticceria italiana anche nelle “nuove leve”, facendole partecipare attivamente alla vita dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani per comprendere a fondo l'essenza pratica e qualitativa dell'associazione. È un vero e proprio percorso, che ha durata due anni, durante i quali, ai giovani selezionati, vengono affidati diversi compiti che servono per dare visibilità sia a loro che alle aziende partner coinvolte. Il progetto verrà replicato ad ogni scadenza biennale. Il primo ciclo ha preso il via nel 2022 con un gruppo composto da 21 pasticceri.

Durante il biennio i giovani del gruppo devono seguire tutte le indicazioni comunicate dal Consiglio Direttivo di Ampi che sono necessarie per testare e soprattutto formare il giovane alla vita Accademica. Devono anche seguire tutte le norme comportamentali previste da Regolamento e Statuto vigente dell'associazione. Così come avviene per gli Accademici hanno l'obbligo di presenza a tutti gli eventi organizzati da AMPI (Simposi Pubblici e Simposi Tecnici). Durante il biennio ai giovani viene anche data la possibilità di fare delle esperienze all'interno dei laboratori dei maestri AMPI (della durata di massimo di 1 mese).

I criteri di selezione

Possono essere ammessi in AMPI Giovani pasticceri, consulenti e pasticceri, uomini e donne, provenienti dal mondo della ristorazione che abbiano un'età compresa fra i 20 e i 30 anni fino alla fine di durata del progetto. La modalità di ammissione avviene mediante due canali paralleli:

- la segnalazione diretta da parte di Accademici AMPI;
- la vincita di concorsi creati ad hoc da parte delle aziende partner legate al progetto.

Le aziende partner che sostengono il progetto AMPI Giovani sono:

Club Kavè, Molino Grassi, Pomati Group, Puratos, Silikomart e Staff Ice System

Da gennaio 2025 inizia il biennio dei nuovi AMPI Giovani provenienti da tutta Italia e già attivi come pasticceri e pastry chef in realtà di prestigio a livello nazionale ed internazionale

Di seguito l'elenco dei **AMPI Giovani 2025-2026**

Categoria Pasticceri

Catalano Puma Sebastiano *Hotel Portait 1011 Milano (Milano)*

Copelli Riccardo *Pasticceria Maximilian (Parma)*

Esposito Laura *Pasticceria Picchio (Loreto)*

Faiotto Ludovica *Aman Venice Venezia*

Gaspari Manuel *Pasticceria Alverà (Cortina d'Ampezzo- BL)*

Giordano Laura *Maison lafè (Roma)*

Giornetta Alessia *Laboratorio artigianale ZUKKERO (Teolo -PD)*

Lopez Saviano Imma *INCIBUM (Napoli)*

Molinaro Giuseppe *Bacio Bar (Palermo)*

Pagani Leonardo *Radici Ristorante Iseo (Iseo - BS)*

Pampagnin Alberto *Pasticceria Augusto (Camponogara- VE)*

Pieraccioni Chiara *BetaCioc (Brescia)*

Ravone Teddy *Pasticceria Dolci Creazioni (Brindisi)*

Senette Francesco *Pasticceria Esca (Nuoro)*

Valentino Simone *Creazioni DAVA S.R.L (Reggio Emilia)*

Categoria Pastry Chef

Baldi Francesco Maria *Hotel Eden Dorchester Collection (Roma)*

Di leva Michele *Casa Angelina (Praiano- SA)*

Merlonghi Bruno *Aloha Eventi srl (Napoli)*

Sechi Giulia *Casa Maria Luigia (Modena)*

Valsecchi Angelo *R Collection Hotels Varenna (Como)*

AMPI LIEVITATI

“AMPI Lievitati” è il nome del progetto tematico di Accademia Maestri Pasticceri Italiani dedicato al mondo dei prodotti lievitati. L’iniziativa nasce con l’obiettivo di sviluppare e comunicare una tipologia di prodotto che, non solo rappresenta una delle eccellenze del mondo dolciario Made in Italy, ma che sta crescendo esponenzialmente a livello di riconoscibilità e quote di mercato. La premessa, in linea con la natura di AMPI è di promuovere e sviluppare la categoria merceologica dei lievitati in seno al comparto più ampio della pasticceria.

Molti gli Accademici che producono anche lievitati di eccellenza riconosciuti a livello nazionale e internazionale: sono loro a costituire l’anima del progetto tematico, da un lato, e che si assumono il compito di dare vita ad azioni concrete all’interno di Accademia – per fornire supporto e conoscenza specifica ai colleghi. Il progetto nasce con una precisa finalità: la volontà di promuovere sia in seno ad Accademia che all’esterno la cultura dei grandi lievitati. Non una “Associazione nell’Associazione” ma un gruppo di lavoro operativo su una serie di attività tecniche e promozionali aventi al centro il prodotto finale ma anche gli ingredienti e le tecniche migliori per realizzarlo. AMPI, dunque, come rappresentante e promotrice della pasticceria italiana nelle sue innumerevoli declinazioni a 360°.

Sul fronte attività il progetto “AMPI Lievitati” si sviluppa su due ambiti operativi principali: formazione e comunicazione. Per la formazione si prevedono incontri tecnici che vedono il coinvolgimento delle aziende partner, degli Accademici e di professionisti esterni. Per la comunicazione si prevedono attività di comunicazione (social e tradizionale) volte a diffondere la cultura del lievito di qualità 100% italiano. A tal fine sono previste partnership strategiche con enti fieristici e manifestazioni per creare momenti di comunicazione efficaci e fortemente qualitativi.

In ultimo, ma non per importanza, la redazione di linee guida specifiche che vanno ad identificare e definire delle caratteristiche di un lievito di eccellenza a livello ingredientistico, realizzativo, organolettico e anche, elemento fondamentale, comunicazionale e la promozione del prodotto all’estero.

*Le aziende partner che sostengono il progetto AMPI Lievitati sono:
Artecarta, Cesarin, Hausbrandt e Molino Colombo*

I BRAND PARTNER AMPI

Platinum



Gold



Silver





Educational Partner



Partner Istituzionali



Partner Tecnici



CONTATTI

www.accademia-maestri-pasticceri-italiani.it

Ufficio Stampa MNcomm
viviana.pepe@mncomm.it
press.ampi@mncomm.it

Segreteria Ampì
Erika Maiutto // info@ampiweb.it // 393 9410094



@Ampigram



AccademiaMaestriPasticceriItaliani



AccademiaMaestriPasticceriItaliani



AMPI

ACCADEMIA MAESTRI
PASTICCERI ITALIANI