

1980

Chi sono

Tutto inizia a Milano nel 1980.

Il mondo della pasticceria è entrato nella mia vita come un fulmine.



Il mio segreto

DETERMINAZIONE

tanta

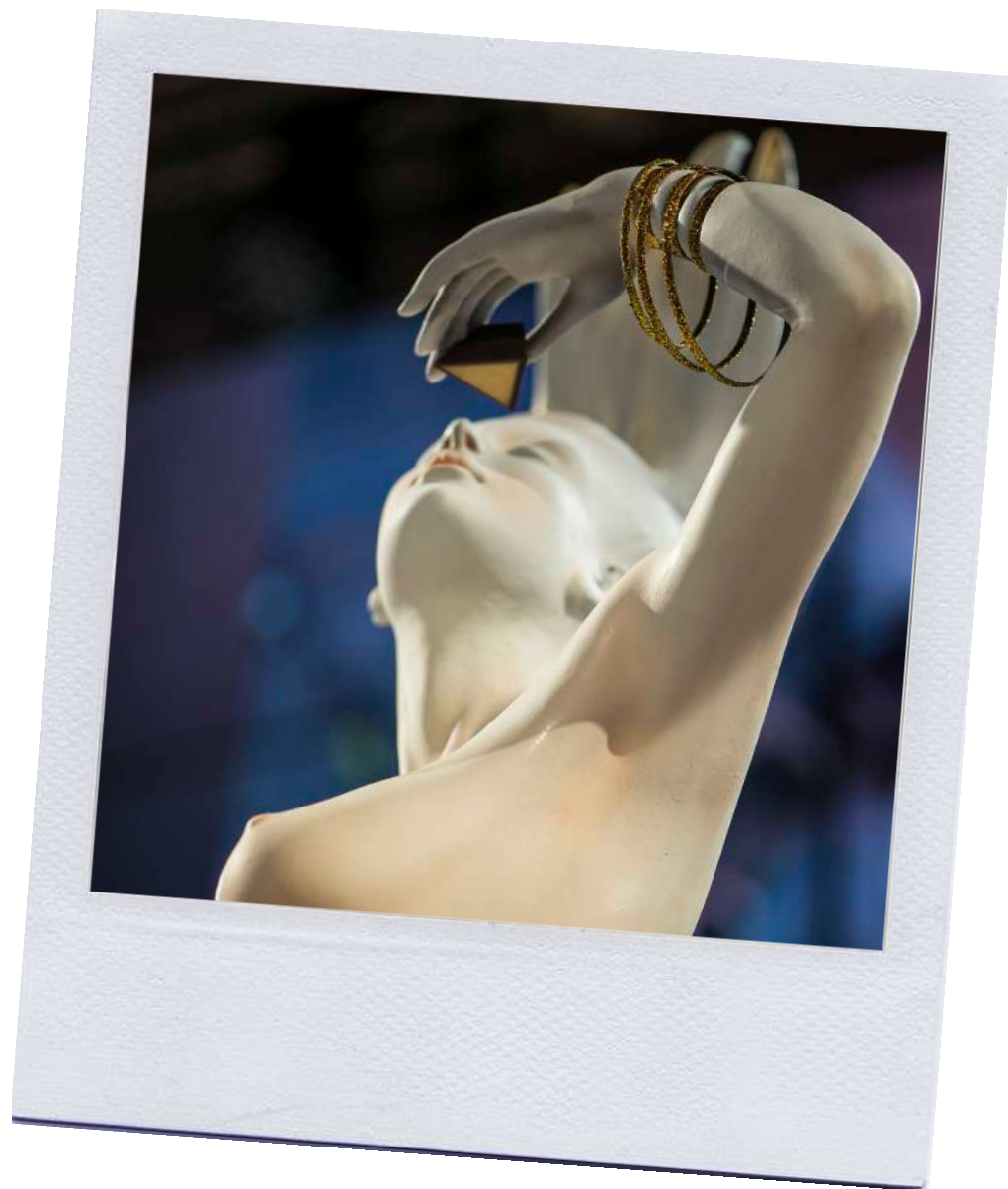
PASSIONE

di più

COSTANZA

infinita

Davide Comaschi



L'incontro con Il cioccolato

Gli anni tra il 2006 e 2016 rappresentano per Davide una decade ricca di esperienze che ampliano il suo know how, sia dentro che fuori dal laboratorio. Pasticcere a 360°, vede il cioccolato come materia prima che più lo rappresenta e impara a lavorarlo con maestria. Partecipa a concorsi che lo spronano a dare il meglio di se e a relazionarsi con altre realtà a livello internazionale.



2010

L'ingresso in AMPI

Nel 2010 ho raggiunto il mio primo gradino e sono entrato in **AMPI** Accademia dei maestri pasticceri italiani e nel 2011 sono arrivato al secondo posto quindi medaglia d'argento alla **Coupe du Monde Lyon**, un concorso squadre.



2013

World Chocolate Master

Ma avevo un chiodo fisso.
Volevo vincere il **World Chocolate Masters** di Parigi e con il supporto di Iginio in due anni di duro lavoro nel 2013 raggiungo l'obiettivo.





2014
2015

Miglior Pasticcere

Nel 2014 e nel 2015 sono stato nominato
Pasticcere dell'anno da parte dei
Maestri Pasticceri italiani.



2016

Salon du Chocolate Milano

Sono stato testimonial del Salon du Chocolate di Milano alla sua prima edizione.



Pralina a forma di cuore studiata e creata per la LILT (lega italiana lotta tumori)



2016

Chocolate Academy Milano

Sempre nel 2016 sono diventato
**direttore del Chocolate Academy
Center Milano**, la prima scuola dedicata
al cioccolato per professionisti in Italia.



2017

ALMA

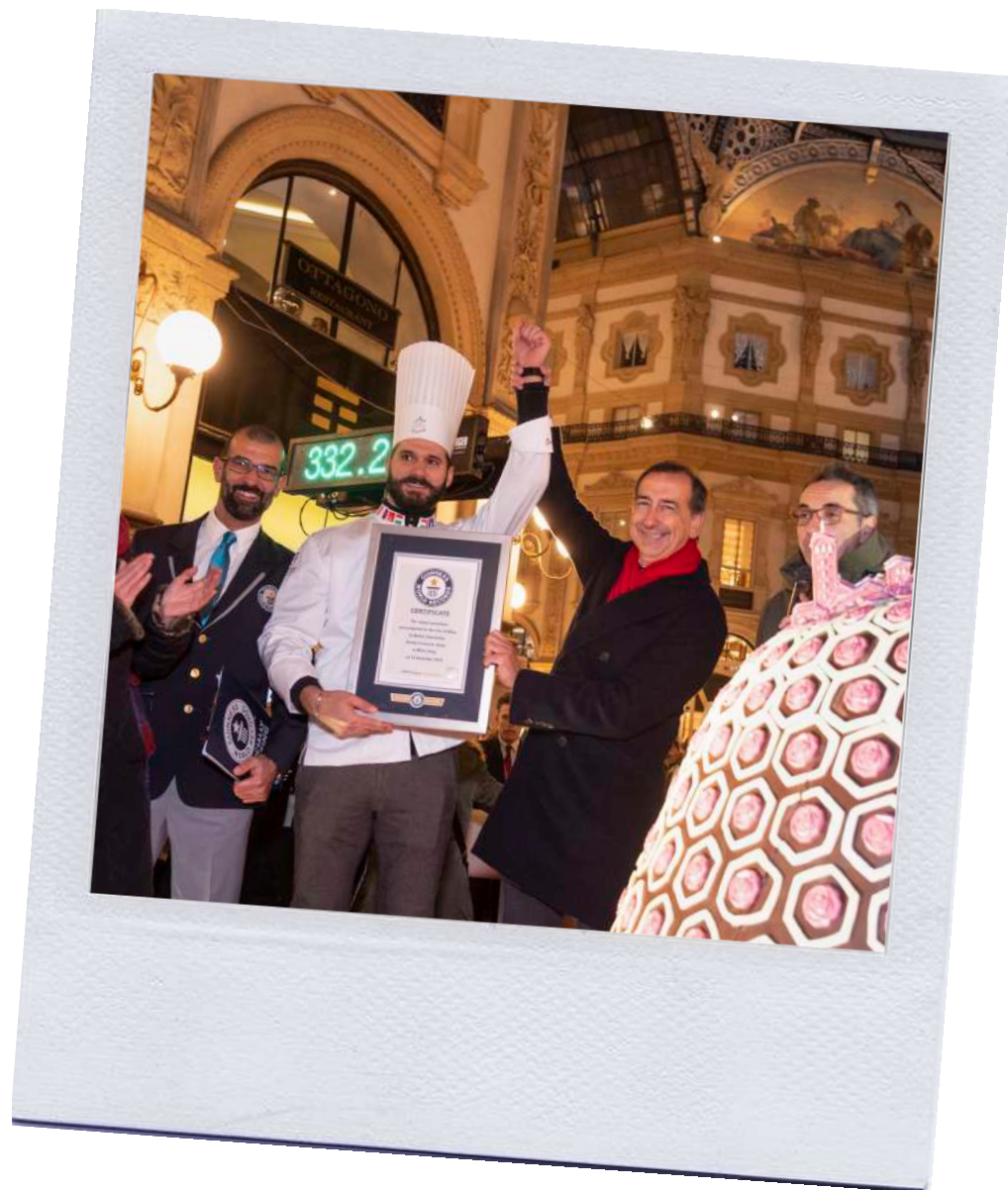
Nel 2017 sono entrato a far parte del **comitato scientifico di Alma**, scuola internazionale di cucina italiana.



2018

The Largest Panettone

Nel 2018 ho raggiunto il **World Guinness Record** per The Largest Panettone un'esperienza entusiasmante che ha coinvolto tutta la città di Milano.





2019

Callebaut - Global Innovation Creativity Leader

Ad aprile 2019 è terminato il mio ruolo
come direttore della Chocolate Academy
e sono diventato Global Innovation
Creative Leader per **Callebaut** in Belgio.



2019

Apertura propri punti vendita

- RINASCENTE MILANO
- RINASCENTE TORINO
- FORTE VILLAGE RESORT SARDEGNA



DAVIDE COMASCHI
Chocolatier Designer Milano

DAVIDE COMASCHI
Chocolatier Designer Milano



URANO

PLUTONE



VENERE



DIANA

GIOVE







2020

La nuova visione del marchio

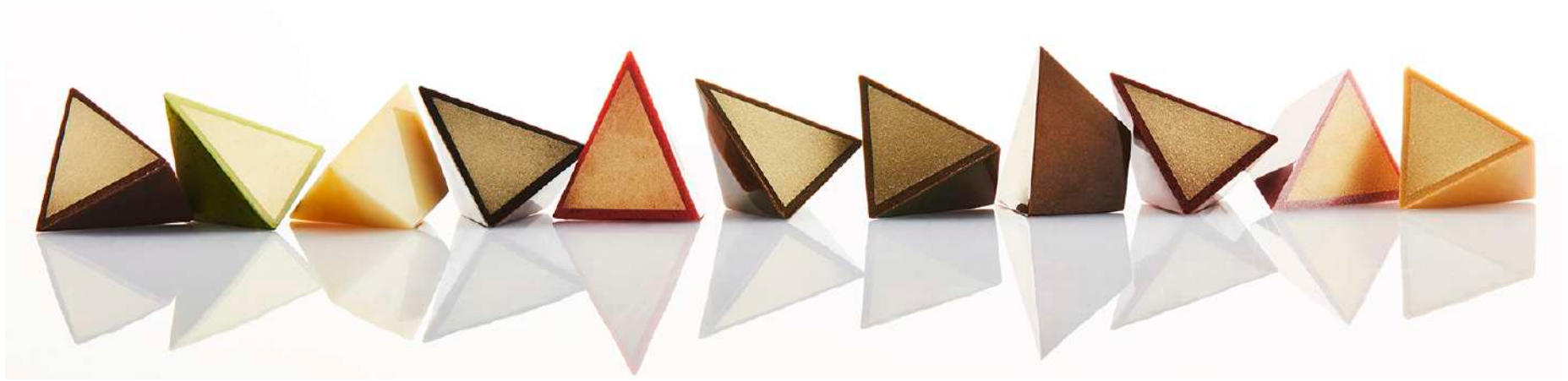
Il 2020 si apre con il **rebranding** del marchio Davide Comaschi e con una sua nuova visione.

Il nuovo logo è altamente di design e studiato per rimanere contemporaneo nel tempo, adatto al packaging e al piccolo schermo degli smartphone.

E' un logo moderno e dinamico, essenziale e pulito come le creazioni di Davide.

La nuova visione del marchio nasce per posizionarsi in canali di prestigio dove le creazioni in cioccolato sono oltre che di gusto eccelso per il palato, dei veri e propri pezzi di design.





Galaxy Collection

Collezione dei cioccolati dalla forma di design in dieci gusti differenti





Xmas Collection

Collezione natalizia 2020



Ottobre
2020

Riceve l'onorificenza MAM Maestro d'Arte e Mestiere

Ottobre 2020 - Davide riceve il premio di Maestro d'Arte e Mestiere (MAM).

È lo chef più giovane a ricevere questo premio, tradizionalmente riservato per celebrare il traguardo della carriera dei più grandi maestri della pasticceria italiani. È un riconoscimento che premia l'arte di Davide Comaschi, che è caratterizzata da una continua ricerca di equilibrio tra la tradizione della pasticceria italiana e milanese e la spinta verso l'innovazione. Questo si nota soprattutto nell'uso nuovo e sapiente delle tecniche, che si fondono armoniosamente con il design, fortemente caratterizzato da forme pulite e geometriche, dal gusto raffinato.



2021

Realizzazione nuovo laboratorio di produzione

Per Settembre 2021 è prevista l'inaugurazione del nuovo sito produttivo di Davide Comaschi nella provincia di Varese. Un **polo all'avanguardia**, studiato per diffondere la cultura della pasticceria di alto livello a studenti ma anche dove chiunque voglia imparare e crescere in questo settore sarà il benvenuto.





Easter Collection

Collezione Pasqua 2021





DC Chocolate

Email: dcchocolate20@gmail.com

Cell: 0039 3338558948

Sito web: www.davidecomaschi.com

