



Anna Gerasi



Maestra d'Arte, PastryChef e Mastro Cioccolatiere

il mio motto

Il cioccolato non è il
sostituto dell'amore, è
l'amore a essere il
sostituto del cioccolato

ANNA GERASI





Ciao, sono Anna Gerasi.



SONO UN'IMPRENDITRICE CON TANTE ANIME

Anna Gerasi, Maestra d'Arte, PastryChef e Mastro Cioccolatiere, è la guida manageriale e creativa della storica Pasticceria Piccinelli dal 1862. Nasce a Brescia da una famiglia di pasticceri da generazioni.

TUTTO CIÒ CHE È CREATIVITÀ MI ATTRAIE

Da sempre ha un amore smodato per l'Arte, passione che la porta a diplomarsi Maestra d'Arte.

Poliedrica e contemporanea, Anna è un' imprenditrice-artista e insieme al fratello Gianpaolo offre al suo pubblico dolci storici e tradizionali affiancandoci una proposta di grandi lievitati, di pasticceria contemporanea e di cioccolateria. Il tutto con un amore per le materie prime locali della sua Brescia.

il Cioccolato

la mia materia

È il Cioccolato la sua materia preferita.
Con il cioccolato crea, con il cioccolato comunica
la sua arte.

Attraverso il cioccolato parla.



Anna Gerasi - Campionessa Italiana 2022 World Chocolate Masters

Mi metto in gioco, ogni giorno

Nel 2022 vince la selezione italiana del noto concorso **World Chocolate Masters** e a ottobre 2022 volerà a Parigi per rappresentare l'Italia al Mondiale.



il mio impegno

La mia filosofia di azione quotidiana



Ingredienti di origine naturale e responsabile

100% gusto

Imballaggi sostenibili

Ascolto del cliente e delle sue esigenze

Le eccellenze del territorio

