



Davide Pisano

Sono nato a Como nel 1985, e ho accumulato una significativa esperienza professionale nel settore della pasticceria, nonostante la mia giovane età. La mia formazione è iniziata presso la Scuola Alberghiera "De Filippi" di Varese, dove ho avuto l'opportunità di apprendere le basi della cucina e della pasticceria, affiancando studi teorici a esperienze pratiche in alberghi e ristoranti di prestigio.

La mia passione per il dolce è stata ulteriormente alimentata dall'incontro con il maestro Agostino Patti, il quale ha avuto un ruolo fondamentale nella mia crescita professionale.



2007

ho aperto il mio primo laboratorio a Venegono Superiore, un passo decisivo che ha segnato l'inizio della mia carriera imprenditoriale. Per perfezionare le mie competenze prima ho frequentato corsi di pasticceria professionale presso la Boscolo Etoile, successivamente presso Aroma Accademy approfondendo le tecniche e le innovazioni del settore.

2010

ho ampliato la mia attività aprendo "La Pasticceria di Davide", un punto vendita che, insieme a un laboratorio distaccato più grande, ha permesso di offrire un'ampia gamma di prodotti dolciari di alta qualità.

La mia passione per la condivisione del sapere mi ha portato a organizzare corsi e seminari di cucina e pasticceria, rivolti sia a professionisti che a semplici appassionati.



2013

insieme a mia moglie Erica, ho fondato Erica Catering, una divisione dedicata agli eventi e al catering, che ha ampliato ulteriormente la mia offerta professionale.

PREMI E RICONOSCIMENTI

2014

Oscar alla Pasticceria
come Personaggio
Maschile dell'Anno nel
mondo del Cake Design



2016

Medaglia di Bronzo
al Concorso Nazionale
Torte al Cioccolato

"The Ultimate Chococake Award"

2018

Medaglia di Bronzo
al Concorso Internazionale
"Pâtissier dans le Monde"



2020

Medaglia d'Oro al
Concorso Mondiale
"The Star of Sugar"



Ad oggi, gestisco con successo due punti vendita in provincia di Varese.

Il mio laboratorio non solo è dedicato alla produzione di dolci di alta qualità, ma opera anche in conto terzi, servendo altre 14 pasticcerie che rivendono i miei prodotti.

Questa esperienza mi ha permesso di affinare le mie capacità nella gestione delle operazioni e nella creazione di relazioni commerciali solide.

Negli ultimi anni, ho avuto l'opportunità di ampliare ulteriormente le mie competenze diventando Tecnico dimostratore per aziende prestigiose come Gelita/Bravo, Firex e Lesepidado.

Questo ruolo mi ha consentito di condividere la mia passione e le mie conoscenze con altri professionisti del settore, contribuendo alla crescita e all'innovazione nel campo della pasticceria e della gelateria.



Inoltre, mi occupo di consulenze personalizzate in laboratori di pasticceria e gelateria, offrendo supporto e formazione su misura per le esigenze specifiche dei miei clienti.

Sono anche coinvolto in corsi professionali nelle scuole di settore e alberghiere, dove trasmetto le mie competenze e la mia passione alle nuove generazioni di professionisti.

Sono convinto che le mie esperienze e la mia dedizione al settore possano portare un valore aggiunto alla vostra azienda.

