



Francesco Elmi

È un affermato pasticcere bolognese che ha saputo trasformare la sua passione in una professione consolidata.

Ha iniziato nel 1988 presso "Calderoni", rinomata pasticceria della città, e nel 1994 ha avviato un solido rapporto di collaborazione e consulenza, tuttora in corso, con Fabbri 1905, storica azienda dolciaria fondata a Bologna.

Da anni docente in scuole prestigiose come la Carpiigiani University e responsabile delle degustazioni del Cioccoshow, l'esperienza e la passione lo portano oltre confine, prima come consulente al Visionnaire di Montecarlo nel 2008 e recentemente in Minnesota (USA) e alla famosa Fully Baked Story di Bangkok, con una Masterclass sui grandi lievitati.

Sugli schermi televisivi ha vinto l'edizione 2018 di Cake Star ed è stato ospite di alcuni programmi televisivi come Masterchef Italia.

Nel 2010 ha aperto a Bologna Regina di Quadri, la pasticceria dei suoi sogni. Dopo soli due anni ha rinnovato il locale, diventando un punto di riferimento della pasticceria italiana in città.



Dal 2020 è membro dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano ed è presidente del Panettone World Championship, il primo campionato mondiale di panettone a squadre; socio fondatore dell'APEI - Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana - guidata da Iginio Massari, con l'obiettivo di promuovere l'arte dolciaria Made in Italy nel mondo.

A Host 2023 è stato premiato dal Maestro Massari come "Tra i migliori pasticceri del mondo".