



DAVIDE DAMIANO

Profilo

Classe 1975, dedica la sua carriera all'insegnamento ed alla formazione d'eccellenza dei futuri chef, ma non solo. Si occupa anche di corsi amatoriali, mentre parallelamente ricopre il ruolo di docente presso svariate realtà come la "Città del Gusto" e l'accademia alberghiera "Le Midi" di Torino; ovviamente, anche all'ICIF Italian Culinary Institute for Foreigners, con il quale ha collaborato alla creazione del "Corso di Panetteria Italiana" della durata di una settimana, di cui è docente titolare; rivolto a tutti, amatoriali e professionisti, è stato ideato per formare panettieri professionisti.

Lo chef, anch'egli panettiere e pasticciere, è stato selezionato dalla nota casa editrice specializzata in enogastronomia "Gambero Rosso" in qualità di responsabile del programma "Summer School Academy" di Bardonecchia.

Ha progettato ed erogato per conto di "Scuola & Lavoro Professional ed Educational" dei corsi professionali di cucina online, del tutto interattivi e multimediali. Consulente tecnico e sviluppatore di nuovi prodotti insieme alla ditta "Mario Senza Glutine", commercializzati in tutto il Nord Italia. La sua figura poliedrica si esprime anche nello studio della chimica degli alimenti ed al meglio all'interno del suo libro "Dietro le Quinte - Per chi vuole imparare le tecniche fondamentali della pasticceria ed applicarle alle preparazioni dei propri dolci...".