



NICOLAS VELLA

Profilo

Giovane promessa dell'alta pasticceria italiana, riversa la sua massima dedizione sull'arte cioccolatiera, divenendo uno dei migliori mastri cioccolatieri italiani: nonostante la giovane età ha già persino partecipato alle selezioni italiane del concorso "World Chocolate Master" nel 2017.

Classe 1994, nasce in un territorio, quello del torinese, da sempre votato all'antica ed eccellente tradizione del cioccolato; si specializza nella lavorazione del cioccolato e nella creazione delle praline ma non trascura l'arte bianca divenendo un esperto di pasticceria fresca e secca, mignon, mousse contemporanee e lievitati.

Nicolas Vella impara a conoscere in ogni dettaglio anche la fase tecnica della produzione ed i macchinari atti a realizzarla come le impastatrici, le sfogliatrici e le temperatrici sia di piccole che di grandi dimensioni.

La sua passione, la sua flessibilità poliedrica e le profonde competenze in suo possesso lo rendono al momento uno dei Mastri Cioccolatieri di punta dell'Istituto ICIF.

