



DANIELE COLANERA

Profilo

Da oltre dieci anni lavora nel mondo dell'arte dolciaria italiana, ha svolto numerosi corsi di apprendimento e Master non solo in pasticceria, ma in cioccolateria e pralineria oltre a tematiche specifiche quali uova di cioccolato, dolci da ristorazione, torte moderne, prodotti da forno per la prima colazione, ecc...

Si forma come pasticcere apprendista presso una pasticceria di Roma e continua la sua carriera nella capitale in altre pasticcerie come aiuto pasticcere, poi come responsabile e infine come titolare dal 2010 ad oggi della pasticceria Chocolat ad Olevano Romano (Roma).

Dal 2019 ad oggi è membro della FIPGC (Federazione Italiana di Pasticceria Gelateria e Cioccolateria) dove si specializza, membro del comitato organizzativo dei mondiali di pasticceria e cake design nel 2019 presso Host Fiera Milano, nel 2021 delegato provinciale per la medesima Federazione ed infine affina le sue competenze anche nel mondo della formazione diventando, nel 2021 Responsabile Regionale del comparto scuole per la FIPGC.