



GIACOMO RAFFREDDATO

Profilo

Impastatrici, planetarie, forni, sfogliatrici, abbattitori di temperatura, raffinatrici e temperatrici per cioccolato non sono più un segreto per gli studenti dell'ICIF grazie al Mastro Cioccolatiere Giacomo Raffreddato. Docente di panetteria, pasticceria, gelateria e cioccolateria che insegna in diversi istituti in tutto il Piemonte, si specializza in arte bianca all'“Istituto di Istruzione Superiore Giovanni Giolitti” di Torino, per poi continuare ad accrescere le sue conoscenze con continui e costanti corsi d'aggiornamento sulle torte in crema, sulla pasticceria fresca e secca, sulla lavorazione del cioccolato e anche sulle torte da credenza (così chiamate perchè rappresentano il panorama dolciario che apparteneva alle nostre nonne, fatto di crostate, dolci soffici e cake alla frutta, senza nessuna crema in aggiunta o panna che potesse deperire e per questo conservate a temperatura ambiente o, appunto, in credenza). Partecipa a concorsi di carattere regionale e nazionale aventi come oggetto sculture ed opere di cioccolato realizzando pièce artistiche e praline a tema. All'impiego in cattedra, affianca la gestione della pasticceria “*Dellaferrera*” (www.dellaferrera.it) a Dogliani di cui è titolare. Si trova nel cuore delle Langhe, dove la nocciola Tonda Gentile Trilobata sposa il cacao per dare vita a magistrali produzioni di cioccolatini, uova pasquali e soggetti in cioccolato.