

Davide Pisano: la fortuna bacia gli audaci



Davide Pisano
di Claudia Deb

Davide Pisano, giovane pasticcere di Varese, è l'esempio di come con audacia, ottimismo ed impegno, si possano raggiungere traguardi importanti.

Trenta anni non ancora compiuti, una [pasticceria](#), una [società di catering](#) con la moglie Erica, un [libro](#) e, nonostante la giovane età, tanta gavetta alle spalle.



Torta Bella Erica di Davide Pisano

Ha iniziato a cucinare da bambino e di lì è nata la passione che lo ha spinto a frequentare la scuola alberghiera diventando cuoco. Intuisce fin da subito che l'esperienza è fondamentale nel mondo della ristorazione, ed inizia a lavorare mentre è ancora tra i banchi di scuola. Dal Grand Hotel di Como al Palace Hotel Gstaad, tanto impegno e tante soddisfazioni. Nel 2004 lo zio della moglie, all'epoca fidanzata, proprietario di quattro gelaterie, gli propone di lavorare per lui in un nuovo locale, con laboratorio di pasticceria, in provincia di Varese. All'epoca era cuoco e non aveva esperienza nel settore della pasticceria, ma pur di collaborare con la fidanzata, accetta la proposta. Ha la fortuna di lavorare fianco a fianco di Agostino Patti, maestro

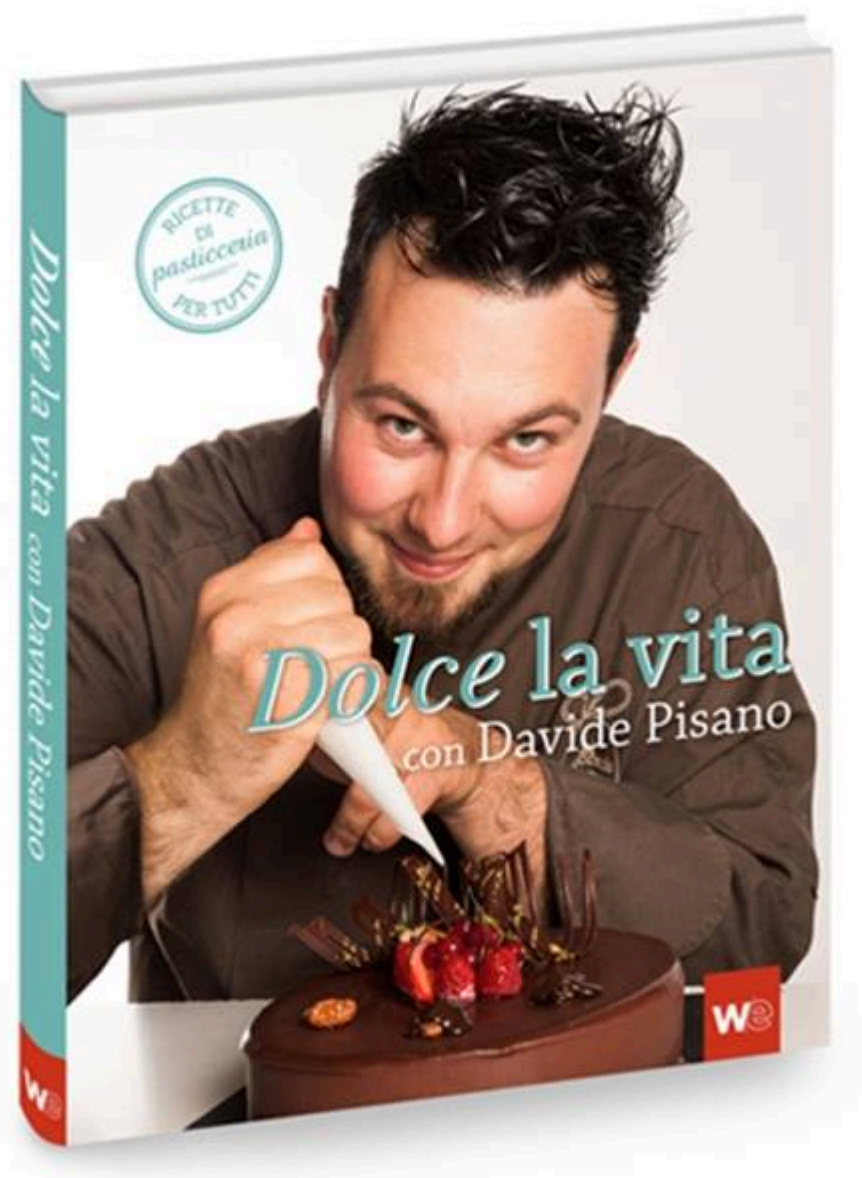
pasticcere siciliano, che gli trasmette la passione per quest'arte.



Torta Opalys di Davide Pisano

Poi la svolta: lo zio si trasferisce a Cuba e lui, grazie al supporto della famiglia, riesce a rilevare il laboratorio. Davide, pur avendo già ottimi riscontri in termini di incremento della clientela, ha sete di sapere e decide di perfezionarsi iscrivendosi al corso di torte monumentali presso la Boscolo Etoile Academy e seguendo, successivamente, il percorso di “Maestrie di pasticceria”. Nel 2010 apre un piccolo negozio che nel giro di poco, risulta inadeguato a soddisfare le richieste dei clienti, così apre un punto vendita più grande (cioccolateria, pasticceria, caffetteria e gelateria) “[La pasticceria di Davide](#)” e

la società di catering “Erica Catering” insieme alla moglie, che nel mentre, si è formata come Wedding Planner.



Dolce la vita di Davide Pisano

Davide è vulcanico, sempre pronto a raccogliere nuove sfide! Nel laboratorio tiene tanti corsi dal cioccolato al cake design, dai fiori ai pasticcini, dai lievitati alle torte ed ha un grande dono: quello di incantare le platee. Giulia di Bartolomeo, direttrice della [White Edizioni](#), percepisce la sua capacità di trasmettere i segreti dell'arte della pasticceria e gli propone di raccogliere le ricette in un libro. Nasce così il suo primo progetto editoriale, “Dolce è la vita”, un libro di pasticceria per tutti. Partendo dagli ingredienti la

cui conoscenza, come dice lui, è fondamentale per chi cucina, così come lo sono le lettere dell'alfabeto per tutti, Davide illustra le preparazioni di base e quaranta ricette presentate nei minimi dettagli, tra cui anche ricette salutistiche senza uova, glutine e latticini.



“Cake Fest Award 2014” - Davide Pisano personaggio maschile dell'anno

Nel 2014 viene premiato con il [CAKE FEST AWARD](#) come personaggio maschile dell'anno.

Il segreto del suo successo? Pensare positivo, a suo dire, il *lievito* della vita!

La Pasticceria di Davide Pisano

Punto vendita: via Pasubio, 41 - 21040 - Venegono Superiore (VA)

T.: 0331.824294

Laboratorio: via Garibaldi, 21 - 21040 - Venegono Superiore (VA)

M.: 393.4941603

www.davidepisano.it

davide@lapasticceria.eu