

FRANCESCO **E L M I**

MAESTROPASTICCERE
BOLOGNA

Dichiarazione d'intenti

Diventare un Essere Umano è un'Arte! Così come Essere Marchio. Non a caso richiede lucidità intellettuale, intraprendenza, sguardo critico, saperi artigiani, conoscenza, ed il piacere di creare innovazione. Un cammino affascinante, complicato e complesso, supportato da una **Filosofia** che identifica l'operato di un Maestro Pasticcere.

"Avanzare, avanzare ogni giorno. Questa la mia **Filosofia**, nella vita e nel lavoro. Seguo l'istinto dell'esperienza, realizzando nell'immediato ricette immaginate, visioni oniriche, affascinanti ipotesi ritenute, precedentemente, irrealizzabili, associazioni persuasive, accostamenti sui generis azzardati. Nuove soluzioni prototipe successivamente selezionate con estremo rigore; normalmente il 75% delle realizzazioni non viene presa in considerazione. Il restante 25% prosegue il suo percorso: nuovi Test, nuovi assaggi, perfezionamenti, ritocchi, aggiustamenti formulativi. Il risultato finale, l'Artefatto dolciario, entra così a far parte della mia produzione di Accademico Maestro Pasticcere".

CURRICULUM VITAE

1984

Iscrizione e frequentazione del Corso di Formazione Professionale di **Pasticciere** presso la ORAL di Bologna, corso organizzato dalla regione Emilia Romagna.

1986

Conseguimento e rilascio del Diploma di Pasticciere. Votazione conseguita: 10 su 10.

1986 - 1990

Prima esperienza formativa. Assunto in qualità di Aiuto Capo Pasticciere presso la rinomata Pasticceria **Calderoni** di Bologna. La costante, quotidiana frequentazione dei pasticceri anziani, garantisce un concreto, rilevante e consistente approfondimento

teorico - pratico delle lavorazioni collegate alla pasticceria tradizionale.

1990 - 1992

Assunzione come responsabile unico del Laboratorio Ricerca e Sviluppo della produzione presso la Gelateria **Biffi** di Bologna.

1990 - 1999

Collaborazione continuativa, come Capo Pasticciere, presso la Pasticceria **Fontana** di Bologna. Una cooperazione da valutare come significativa e fondamentale tappa nel proseguo della crescita professionale, sia in considerazione di un ulteriore approfondimento teorico - pratico, sia come acquisizione naturale di competenze collegabili alle nuove responsabilità soggettive sopraggiunte.

1997 - 2000

Alaska spa: consulente coordinatore della refrigerazione industriale. La conoscenza e l'approfondimento delle tecnologie "Alle origini del freddo" rappresenta un asset professionale indispensabile nella carriera di un valido e competente pasticciere creativo.

1999 - 2018 ... (*)

Collaborazione continuativa come consulente esterno presso la **Fabbri 1905** Spa di Bologna. *"Amarena Fabbri: creatività e innovazione, un frutto dall'inconfondibile colore rosso diventato ambasciatore dello stile e del gusto italiano nel mondo".*

Francesco Elmi è Coordinatore degli Chef pasticciere durante la partecipazione aziendale alle fiere internazionali di riferimento merceologico e responsabile operativo degli eventi dimostrativo - promozionali. Docente presso la Scuola aziendale Spiga interna alla Fabbri. Responsabile della formazione teorico pratica degli agenti commerciali. Partecipazione diretta agli interventi mirati per la Formazione di Pasticciere presso partner qualificati in Russia, Spagna, Singapore, Thailandia, Giappone.

Preparatore di sofisticati test sperimentali per la valutazione della qualità e del valore organolettico dei prodotti elaborati dalla sezione Ricerca e Sviluppo della Fabbri 1905. Responsabile della creazione e conformazione di Still Life per la realizzazione di shooting fotografici: *visual* da consegnare al Marketing strategico. Recente la partnership fotografica con **Lavazza** Torino 1895.

2002 - 2005

Collaborazione continuativa come consulente Pasticciere presso l'industria **G7 Gelati** Bentivoglio Bologna. G7 Gelati è un'azienda Italiana specializzata nella produzione di gelato artigianale Italiano di Alta Qualità.

2002 - 2018 ...

Francesco Elmi è nominato Pasticcere di fiducia del **Gruppo Golinelli** Bologna Società fondata ai Marino Golinelli imprenditore e filantropo italiano, fondatore dell'azienda Alfa Farmaceutici, poi Alfa Wassermann, poi Alfasigma e della **Fondazione Golinelli** fondata a Bologna nel 1988.

(*) Nota

Soluzioni continuative in corso d'opera.

"Esempio unico in Italia di Fondazione Privata operativa, ispirata al modello delle fondazioni filantropiche americane: si occupa in maniera integrata di educazione, formazione e cultura per favorire la crescita intellettuale ed etica dei giovani e della società, con l'obiettivo di contribuire allo sviluppo sostenibile del nostro Paese".

2003 - 2018 ...

Esperienza continuativa come Docente presso l'Università del Gelato organizzata dalla Carpigiani Spa: azienda italiana, con sede ad Anzola dell'Emilia Bologna, specializzata nella produzione di macchine per gelati. Possiede il controllo di circa il 60% della quota di mercato globale, sia nel settore delle macchine per la produzione del gelato artigianale italiano, sia quelle per la produzione del gelato soft e ice cream.

Carpigiani Gelato University. Un'esperienza di levatura internazionale caratterizzata da contatti e confronti con realtà dolciarie italiane ed extra italiane; uno stimolo al perseguimento di un personale rinnovamento progettuale tecnico-creativo.

2006

Fabbi 1905. Fiera di Rimini: coordinatore di un Concorso Professionale con la partecipazione di dodici Chef internazionali.

2006 - 2018 ...

Membro fondatore del Comitato CIOCCO IN BO. Organizzatore del **Ciocco Show** Bologna, famosa kermesse internazionale, la più importante al mondo per quanto concerne la **Cioccolateria Artigiana**. Responsabile della Preview e della sezione Cioccolato Gourmet.

2007

Rappresenta il Nord Italia, per i dolci natalizi, nella trasmissione Uno Mattina su Rai Uno presentando le sue specialità: i lievitati a lievitazione naturale, panettoni e pandori. Nella trasmissione Mela Verde, su Rete Quattro, viene trasmesso un corso tenuto nella scuola Spiga.

2008 - 2011

Presenza come consulente all'apertura **Visionnaire** di Montecarlo.

2008 - 2018 ...

Consulente **Lesepidado** Bologna coloranti alimentari. Lesepidado srl nasce nel 1999 dall'idea di applicare la stampa ink jet al mondo alimentare.

10 marzo 2010

Ingresso in qualità di Maestro Pasticciere all'Accademia Pasticcieri Italiani: AMPI, nata nel giugno del '93, accomuna l'esperienza di pasticceri che si distinguono nel comparto nazionale per l'elevato apporto qualitativo e professionale e per le spiccate capacità artistiche applicate alla tradizione italiana con lo scopo di rilanciare la "Pasticceria di Qualità".

14 ottobre 2010

Inaugurazione della Pasticceria REGINA DI QUADRI Bologna, via Castiglione 73, angolo via dell'Oro. La Pasticceria Artigianale è fondata, creata e gestita da Francesco Elmi e da **Francesca Buscaroli**, Dottore Commercialista, Revisore contabile, iscritta all'albo di Bologna.

Il cliente al centro dell'attenzione organizzativa

Regina di Quadri possiamo definirla come una installazione permanente delle creazioni dolciarie del Maestro pasticcere Francesco Elmi e dei suoi collaboratori: assistenti di laboratorio e addetti alla assistenza e vendita al pubblico degli artefatti prodotti. Personale brioso, capace e motivato, in grado, giorno dopo giorno, di garantire la qualità dei manufatti dolciari e di offrire un servizio impeccabile al cliente.

2011 - 2014

Membro attivo della Boscolo Etoile Academy di Tuscania, Viterbo. Docente di Lievitazione - Colazioni - Pasticceria Moderna.

2013 - 2014

Consulente presso la Granarolo Bologna in qualità di dimostratore - in particolare in Russia - e responsabile dello sviluppo di nuove ricette per prodotti caseari.

2014

Camera di Commercio di New York. Ciocco in BO - Ciocco Show, performance a base di cioccolato. Francesco Elmi viene nominato Ambasciatore of Italian Food NYC. Targa.

2015

Alce Nero Monterenzio Bologna. Il marchio Alce Nero offre una vasta gamma di prodotti bio provenienti da Agricoltura biologica, Sviluppo di una produzione monotematica: **Il Miele**. In corrispondenza di 52 tipologie diverse di Miele sono state realizzate 52 diversiprodotto dolciari BIO.

2015 - 2018 ...

Consulente presso la **Italia Zuccheri** Minerbio Bologna, unica azienda produttrice italiana. Responsabile dei test di nuovi prodotti per pasticcerie selezionate.

2015

Gruppo Maccaferri Bologna: Industria meccanica di precisione. Responsabile del Team Building. Fare Team attraverso la realizzazione di gruppo di un manufatto dolciario precedentemente presentato.

2016

SIGEP Rimini: Salone Internazionale della Gelateria. Presente in Giuria nel Campionato Italiano di Pasticceria Seniores. Sfida tra i più grandi Pasticceri italiani. L'esperienza verrà ripresa nel 2019.

2015 - 2018 ...

Docente presso la Scuola **ISCOM** Bologna. Scuola di alta formazione e specializzazione professionale dedicata alla cucina ed al mondo della ristorazione

2018

CAKE STAR. Francesco Elmi vince il primo premio con la sua Pasticceria **Regina di Quadri**, identificata come la Migliore pasticceria di Bologna.

Cake star - Pasticcerie in sfida è un programma televisivo italiano, trasmesso sul canale Real Time dal 2 febbraio 2018, che si basa sulla sfida tra pasticcerie di importanti città italiane. **Format:** Il programma prevede che i due giudici e conduttori Katia Follesa e Damiano Carrara, giudichino la pasticceria, il cabaret delle paste e il "pezzo forte" di ognuno dei 3 pasticceri in sfida con un punteggio da 0 a 5 stelle.

Solo chi avrà ricevuto più stelle potrà accedere al duello finale e si batterà, in una sfida ad armi pari, al di fuori dal proprio Laboratorio, per aggiudicarsi il trofeo di Cake Star, il titolo di miglior pasticceria della città.

Il lungo viaggio dell'Accademico Maestro Pasticcere Francesco **Elmi** prosegue; lo attendono nuove sfide, nuovi inizi, nuove performance, nuove esperienze formative, perché, come ha affermato in più di un'occasione: "Nel mio mestiere c'è sempre da imparare". Avanzare, avanzare ogni giorno



