



Marco Ciccolella nasce a Molfetta (Bari) il 05/03/1981, figlio d'arte segue tutti i suoi studi con molto interesse facendo contemporaneamente diverse esperienze lavorative presso:

- la pasticceria di famiglia,
- hotel Airone di Sottomarina di Chioggia (dove conosce lo chef Federico Coria)
- ristorante Abacanto di Ranzanico al Lago (BG) (dove lavora come responsabile di pasticceria).

Nel 1997 lo Chef Stefano Laghi, gli dà la possibilità di svolgere uno stage formativo presso la sua pasticceria (MOSAICO) di Ravenna, per un periodo di circa 4 mesi, dopo il quale notando il suo entusiasmo e la voglia di imparare, gli propone di lavorare al Suo fianco svolgendo per circa due anni la mansione di responsabile di pasticceria fresca.

Dal 2001 al 2010 lavora al suo fianco come assistente personale durante le sue consulenze e i corsi di aggiornamento per professionisti.

Nel 2001 la passione e l'amore per la pasticceria lo spingono a partecipare al CAMPIONATO INTERNAZIONALE DI CUCINA E PASTICCERIA (team puglia)

collezionando 2 argenti ed 1 bronzo...

**Nel 2004 partecipa al CAMPIONATO INTERNAZIONALE di pasticceria artistica portando a casa la medaglia D'ORO.**

Continua a frequentare corsi formativi al fianco di grandi Maestri dalla fama internazionale.

Nel 2007 diventa DIMOSTRATORE **decosil**<sup>®</sup> (azienda leader nella produzione di stampi in silicone).

Nel 2010 ad oggi diventa DIMOSTRATORE UFFICIALE E CHOCOLATE PERSONAL TRAINER per la medesima azienda.

Nel 2011 diventa CONSULENTE DI CIOCCOLATERIA presso diverse aziende.

Nel 2012 esercita le proprie passioni e performance nella pasticceria, cioccolateria gelateria Continental di sua proprietà sita ai piedi del castello, immerso nel centro storico di Rivoli nell'alto torinese.

*Marco Ciccolella*