



Melania è un tecnico gelatiere-pasticciere con la passione per il decoro e i colori.

Si occupa di consulenze, formazione individuale e start up; organizza corsi di pasticceria base e utilizzo dei semilavorati presso grossisti e rivenditori. Collabora con PreGel dal 2011 come chef dimostratore e ha seguito l'azienda in expo internazionali curando gli allestimenti delle vetrine di pasticceria, sia fredda che da forno.

Inizia a lavorare nella gelateria di famiglia nel 1987, imparando così le basi del lavoro artigianale.

La curiosità e l'interesse per la pasticceria, la cucina, la presentazione e l'utilizzo dei colori, la portano a conseguire con merito le qualifiche di Tecnico dei servizi ristorativi e Chef di cucina.

Altri corsi frequentati riguardano gli allestimenti a tema delle vetrine, merceologia degli alimenti e HACCP, marketing e orientamento al cliente.

La scelta finale è quella di mettere a disposizione esperienza e professionalità attraverso un programma innovativo di presentazione del gelato.

Melania Laveni