

## INFORMAZIONI PERSONALI GIOVANNI PINA

## ESPERIENZA PROFESSIONALE

- 2019 Dal 2019 saranno aperte in Oriente pasticcerie a firma Giovanni Pina, seguite e dirette dal Maestro, la prima a Hong Kong.
- 2017 Inizio di attività nel mercato orientale con interventi di consulenza e ricerca a Hong Kong. Dal 2019 saranno aperte in Oriente pasticcerie a firma Giovanni Pina, seguite e dirette dal Maestro, la prima a Hong Kong.
- 2017 Ambasciatore del Cioccolato per Novacrem – Barry Callebaut Manufacturing Iberica.
- 2010 Presidente di giuria ai Campionati Mondiali Juniores di Pasticceria a Rimini.
- 2009 Commissario tecnico della Nazionale Italiana Pasticceri al Campionato Mondiale di Phoenix
- dal 2008 Membro di commissione d'esame presso La Scuola Internazionale di Cucina Italiana ALMA, attività ancora in corso.
- 2007 Giudice nel concorso itinerante di pasticceria tenuto da Distillerie CAMEL, su navi Costa Crociere nel Mar Mediterraneo.
- Dal 2005 Consulente per l'azienda Farine Besozzi, storico ed importante molino italiano di cui è testimonial, per il quale tiene come docente corsi per professionisti in varie città italiane (Sondrio, Castiglione d'Asti, Pieve di Sacco, Pontedera, Ragusa, Reggio Calabria, Reggio Emilia, Teramo e altre ). Attività ancora in corso.
- 2002-2005 Consulente Carpigiani - settore pasticceria - per lo svolgimento di attività dimostrative e di ricerca.
- 2001-2004 Giudice del trofeo " Maestri del Dolce ", competizione svolta in diverse capitali europee
- Dal 2000 Titolare della cattedra di Pasticceria all' Accademia del Gusto a Bergamo, attività ancora in corso
- Corsi di aggiornamento in qualità di docente c/o ALMA e CAST
- 2000-2002 Docente presso la Scuola Sadler - Milano.
- 2000 Consulente PREGEL prodotti per pasticceria e gelateria
- 1997 Partecipazione team coppa del mondo
- 1991 Pasticcere al Waldorf Astoria Hotel, New York
- 1989-91 Pasticcere presso il ristorante Le Cirque, New York
- mansione di Il Pastry Chef
- 1981-89 apprendistato presso la pasticceria di famiglia

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 1988 Corso di perfezionamento all' Ecole Lenotre, Parigi
- Corso di perfezionamento all' Ecole Valrhona - Cioccolato
- 1987 Corso di perfezionamento a Yssingaux presso l' Ecole Nationale Superieure de Patisserie
- 1981-1989 corsi di aggiornamento presso Arte Bianca ( oggi CAST )
- Docenti italiani : Massari, Ferri, Zoia, Casalini, Scolari, Magni, Saretto Pappalardo,

## Docenti stranieri:

Robert Schicchi	Lavorazione dello zucchero, scultura del ghiaccio, torte gelato moderne
Belin	Pasticceria moderna,
Torreblanca	Pasticceria Moderna
Sinder	Lavorazione Marzapane
Pierre Hermé	Pasticceria Moderna e lavorazione dello zucchero soffiato
1981	maturità scientifica Liceo scientifico Sant'Alessandro Bergamo

---

 ULTERIORI INFORMAZIONI
**PUBBLICAZIONI**

2013	Ristampa e ampliamento del libro Manuale pratico di Pasticceria
2009	Pubblicazione del libro " Manuale pratico di Pasticceria " ed Giunti Pubblicazione di 4 volumi allegati a Sole 24 ore e Corriere della Sera Titolare rubrica " Scuola di Pasticceria " con Iginio Massari in " Dolce e Salato " Consulente di " Dolce e Salato " rubrica di pasticceria Consulente del Corriere della Sera per la redazione di volumi dedicati alla divulgazione della pasticceria allegati al giornale Consulente de Il Sole 24 Ore per la redazione di volumi dedicati alla divulgazione della pasticceria allegati al giornale

**APPARIZIONI TELEVISIVE**

Dal 1996 ad oggi ripetute apparizioni televisive su reti private e pubbliche - RAI 1, RAI 2, Rete 4, Canale 5, Italia 1, Alice TV, Gambero Rosso, Bergamo TV, 6 la TV, e altre ). Ultima apparizione aprile 2017 a RAI 1 Tempo e Denaro.

**RICONOSCIMENTI E PREMI**

1998-2010	Campionati Italiani	Oro 5 titoli italiani individuali Oro 7 titoli italiani a squadre
1997		2° classificato " Maestri del dolce " Montecarlo
1994		Oro agli europei di Stoccarda e titolo di Master Konditoren

**APPARTENENZA A GRUPPI  
E ASSOCIAZIONI**

2009	Ingresso nel Relais Desserts International
1999-2011	Presidente di AMPI
1993	Socio fondatore di AMPI, Accademia Maestri Pasticceri Italiani