

## Cartella Stampa

Note sui generis ed estemporanee  
per presentare F r a n c e s c o **ELMI** : Accademico Maestro Pasticcere

### PASSATO CONTEMPORANEO



Brevi Note Temporalì di presentazione per approfondire la conoscenza, alimentata dalla curiosità curiosa, di un Maestro Pasticcere noto in Italia ed all'Estero per estro creativo, autenticità espressiva, talento, simpatia, expertise.

Ritagli biografici, note di lavoro, accenni, utili ad identificare i percorsi, i saperi, le esperienze necessarie per conseguire risultati importanti all'interno di un settore merceologico complicato e complesso come l'Alta Pasticceria. Ci complimentiamo con Francesco **Elmi** per quanto ha fatto ieri, sta compiendo oggi, elaborerà domani in nome della Pasticceria di Qualità Made in Italy.

### IERI

Francesco Elmi nasce a Bologna, città ghiotta, dotta e turrìta, il 23 dicembre del 1970, sotto il segno Zodiacale del Capricorno. Terminati gli studi immediato l'ingresso, come assistente, nel Laboratorio della rinomata **Pasticceria Calderoni** di Bologna. La circostanza conforma un Tempo di crescita e d'apprendimento, fondamentale per la formazione del giovane Francesco Elmi; la preparazione si attiva attraverso esperienze empiriche, conoscenza approfondita delle materie prime, uso quotidiano delle strumentazioni, rapporto diretto con la ricetta: anima scritta d'ogni manufatto dolciario.

Sperimentazione, tenacia e passione, ricerca ed innovazione configurano le sue capacità e sviluppano il suo estro creativo, il suo talento.

Nel 1994 prende avvio il rapporto di collaborazione con la **Fabbri** spa di Bologna, azienda dolciaria fondata nel 1905 famosa in tutto il mondo. Le competenze si articolano nella organizzazione di Corsi di qualificazione e di dimostrazioni pratiche, presenziando alle Fiere internazionali di settore in qualità di responsabile della promozione commerciale.

La collaborazione con la **Carpigiani Gelato University** di Bologna - azienda leader nella fabbricazione di strumentazioni legate alla produzione di prodotti dolciari - in qualità di docente e consulente esterno, ha consentito e garantito un ulteriore arricchimento teorico pratico.

- **Brescia, 10 marzo 2010** Francesco Elmi entra a far parte della Accademia Maestri Pasticceri Italiani. L'esame accademico è superato brillantemente.

- **Bologna, 14 ottobre 2010** Inaugurazione della Pasticceria **REGINA DI QUADRI** Bologna, via Castiglione 73, angolo via dell'Oro, fondata dal Maestro Accademico Pasticcere Francesco Elmi e da Francesca Buscaroli, Dottore Commercialista, Revisore contabile, iscritta all'albo di Bologna. E Francesco Elmi, acquisito negli anni un personale pluralismo espressivo, proprio attraverso le Performance pubbliche e private è riuscito, e riesce, a comunicare le sfumature dei propri stati d'animo realizzando creazioni pasticciere essenziali ed assolute, capaci di confondere lo sguardo ed entusiasmare il palato.

## **OGGI**

Nel 2006 Francesco Elmi è tra i soci fondatori del **CIOCCO IN BO** ed assume la responsabilità come Creative Project Coordinator del **Cioccoshow** famosa



kermesse internazionale, la più importante al mondo per quanto concerne la Cioccolateria Artigiana. Responsabile della Preview e della sezione Cioccolato Gourmet di Bologna.

Collaborazione, nel 2015, con il Gruppo Industriale Maccaferri: industria meccanica di precisione. E Francesco Elmi si è occupato di

organizzare un **Team Building** attraverso un vero e proprio Laboratorio dolciario.

Citiamo, per dovere di Cronaca, il recente Primo Posto ottenuto nella kermesse organizzata da **Star Cake**.

## **DOMANI**

"Il piacere prelibato e persuasivo di assaggiare una Meringa fa parte della vita, del piacere della vita. Aggiungo la sensazione galvanizzante d'essere apprezzato dagli



irriducibili golosi senza Tempo, i quali, di slancio, varcano la soglia della tua Pasticceria e, pieni di fiducia, estraggono i portafogli per acquistare una Sacher Torte realizzata con le tue mani: una Meraviglia! Infine la sorpresa, cosciente e senza Tempo, di Attraversare gli Specchi e di godere dell'attenzione devota degli specialisti, riottosi alla compiacenza; apprezzamenti, ne convengo, andati ben oltre i

limiti delle ragionevoli aspettative". Una cita dovuta che identifica l'onestà intellettuale, i valori etici e morali di un Accademico Maestro Pasticcere come Francesco Elmi.

Ulteriori informazioni sul sito web: francescoelmi.it

