

## Su di me

La pasticceria rappresenta per me un equilibrio perfetto tra tecnica, creatività e precisione. È il luogo in cui posso esprimere al meglio la mia passione per la cura del dettaglio e la ricerca dell'estetica, trasformando ogni dolce in un'esperienza visiva e sensoriale.

Negli ultimi anni ho approfondito con passione la decorazione dei biscotti con ghiaccia reale, frequentando diversi corsi di perfezionamento per apprendere tecniche e stili differenti: dal piping tradizionale alle decorazioni in 3D, fino alle texture più moderne e raffinate. Questo percorso mi ha permesso di sviluppare uno stile personale, preciso e armonioso, che unisce creatività, eleganza e rigore tecnico.

La decorazione dei biscotti è per me una forma d'arte dolce, capace di raccontare emozioni e trasformare la semplicità di un impasto in un piccolo capolavoro da condividere.

# Bonera Claudia

## Esperienza culinaria professionale

### 2015 / PRESENTE

#### DOCENTE DI PASTICCERIA

A partire dal 2015 erogo corsi di pasticceria in diverse declinazioni presso:

- Cameo - Desenzano (BS)
- Magazzino Alimentare (BS)
- Castello Quistini - Rovato (BS)
- The Cooking Lab - Bergamo (BG)
- Scavolini - Manerbio (BS)
- San Clemente - Brescia (BS)

### 2015 / PRESENTE

#### CHEF A DOMICILIO

Svolgo inoltre attività di personal chef, unendo competenza tecnica e gusto estetico nella creazione di esperienze culinarie personalizzate.

## Istruzione e formazione

2000 | CAST ALIMENTI (BRESCIA)

#### Alta Formazione Pasticceria

2021 | BAKELAB ITALIA (PARATICO)

#### Corsi decorazione ghiaccia reale

2022 | LA MANDORLA (VERONA)

#### Corsi decorazione ghiaccia reale

2024 | ADY CAKE LAB (VERONA)

#### Corsi decorazione ghiaccia reale - specializzazione tecnica volumi

2010 / 2023 | MAGAZZINO ALIMENTARE (BRESCIA)

#### Diversi corsi di pasticceria con i seguenti docenti:

- **Gianluca Fusto** - crostate moderne
- **Stefano Lago** - torte della tradizione
- **Giuseppe Gagliardi** - corso di cioccolateria
- **Ciro Fraddanno** - corso di gelateria

2024 | VILLA CRESPI (ORTA SAN GIULIO)

#### Corso pasticceria moderna con Chef Antonino Cannavacciuolo

## Premi e Riconoscimenti

2013 | VINCITRICE "IL MENU' DI NATALE" (UDINE)

**Presso Città Fiera Udine**

2015 | VINCITRICE "CHEF PER UNA NOTTE" (BRESCIA)

**Bavarese allo zabaione caramellato**

2016 | VINCITRICE "CHEF PER UNA NOTTE" (BRESCIA)

**Calamari all'aglio nero e provola**

2024 | VINCITRICE "IMPIATTO FORTE" (NOVARA)

**Giudice: Chef Antonino Cannavacciuolo**

## Iniziative di Content Creation

2013 / PRESENTE | BLOG LA CUCINA DI STAGIONE

**Ho creato un blog culinario dove unisco ricette, storytelling e fotografia gastronomica. Mi occupo dell'intero progetto: ideazione, contenuti, pubblicazione e promozione online.**

2020 / PRESENTE | COLLABORAZIONE LA CENTRALE DEL LATTE (BRESCIA)

**Realizzo ricette e fotografie per i loro canali social**

Il sottoscritto, ai sensi e per gli effetti delle disposizioni contenute negli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445 e consapevole delle conseguenze derivanti da dichiarazioni mendaci ai sensi dell'articolo 76 del predetto D.P.R. n. 445/2000, sotto la propria responsabilità dichiara che le informazioni contenute nel presente curriculum corrispondono a verità

Firma \_\_\_\_\_



Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR (Regolamento UE 2016/679)

Data 26/11/2025

Firma \_\_\_\_\_

