

GATE & GUSTO

Maratona in Pasticceria il dolce nel piatto



Pastry Chef Carmine Didonna

*Accademico
A.M.P.I.*

Nato a Torre del Greco, in provincia di Napoli, classe '79, Carmine Di Donna muove i suoi primi passi nella pasticceria di famiglia quando era ancora un bambino, tra i colori e i profumi della tradizione napoletana, dove apprende dal padre le basi fondamentali di questo dolce lavoro. Non passerà molto tempo prima di capire quale profonda vocazione lo lega all'arte bianca. Ciò che lo contraddistingue è creatività e la cura per i dettagli. Saper combinare con maestria l'arte della pasticceria tradizionale alla pasticceria moderna, dando vita a dolci unici nel gusto e nell'aspetto!

Completato il percorso di studi all'istituto alberghiero e desideroso di una propria indipendenza, si reca a Manchester dove inizia una faticosa gavetta, in seguito ha esperienze lavorative sulle navi da crociera e, poi, presso alcuni tra i più prestigiosi hotel della sua regione. Il Mezzatorre di Ischia, dove ha il piacere di affiancare un grande Chef professionista ed amico, Vincenzo Guarino e successivamente il Grand Hotel Excelsior Vittoria a Sorrento restano tra le esperienze che lo hanno formato maggiormente le esperienze a lui più significative. Consapevole che per raggiungere la perfezione la passione da sola non basta, cerca il confronto con alcuni grandi Maestri della pasticceria internazionale tra i quali Gianluca Fusto e lo Chef pasticcere italo francese Angelo Musa, che segnano il suo percorso in maniera indelebile e che ancora oggi ispirano il suo lavoro. Qualche tempo dopo entra a far parte della brigata del Romeo Hotel a Napoli ma probabilmente il riconoscimento più significativo alla sua carriera arriva nel 2015 quando è alla guida della pasticceria del ristorante pluristellato dello Chef Gennaro Esposito, La Torre del Saracino di Vico Equense.

