

Buletti Bruno nasce nel settembre del 1964.

Il suo interesse per la panetteria e pasticceria si vede fin dalla tenerissima età.

Inizia a 11 anni come 'Garzone' in una panetteria nel ruolo di aiuto nelle consegne a domicilio, dapprima il sabato e durante le vacanze scolastiche.

Pian piano si appassiona al mestiere, lavorando anche negli orari notturni.

A seguito di questa esperienza Bruno sceglie di intraprendere la scuola di Pasticcere Gelatiere e Confettiere facendo l'apprendistato da Gazzaniga a Bellinzona.

Finiti questi primi 3 anni di formazione decide di proseguire con 1 anno supplementare di panetteria, lavorando come apprendista a Vira Gambarogno, da Sergio Antognini.

Superati i totali 4 anni di apprendistato fa esperienza in pasticcerie nel resto della Svizzera, a Losanna, Berna e in Ticino stagionalmente.

Nel 1990 decide di spostarsi per un anno a Roma venendo assunto come Consulente Tecnico e Chef di Laboratorio in una famosa catena alberghiera a 5 stelle L.

Il ritorno in patria nei primi anni '90 coincide con l'inizio della sua attività in proprio. Insieme al fratello Franco rileva una panetteria pasticceria ad Airolo.

La sua formazione è comunque in continuo aggiornamento, anche all'estero.

Per diversi anni collabora con una delle più importanti scuole europee di pasticceria e cioccolateria, la VALRHONA, come traduttore ed aiuto nei corsi di formazione per confettieri e pasticceri.

Da molto tempo è anche consulente tecnico internazionale e dimostratore per diverse importanti ditte fabbricanti di macchinari in ambito dolciario.

Bruno oltre che delle dimostrazioni al cliente si occupa della ricerca e dello sviluppo di nuovi prodotti, nonché dell'ottimizzazione degli stessi macchinari.

Durante questi anni Bruno Buletti ha ottenuto diversi importanti riconoscimenti anche all'estero. Ha fatto clamore la sua partecipazione ad un evento nel Milanese, in cui ha ottenuto ottimi risultati concorrendo con il suo panettone tradizionale.