

MASSIMO FERRANTE

mob 3488456066

pasticceriaferrante@virgilio.it

via martiri della libertà 53r
16014 Campomorone
Genova

Informazioni personali

Nato a Genova
il 28/12/1969

Esperienza

1991/ in corso -Titolare pasticcere della “Pasticceria Ferrante “ a Campomorone

2003/2004 - Docente di “terza fascia” di pasticceria presso l'Istituto Professionale Alberghiero MARCO POLO per le classi IV e V

1989/1990 - Secondo pasticcere presso “Pasticceria Vignolo” di Sestri Ponente

1988 - Servizio militare in qualità di cuoco, presso la cucina sottufficiali della caserma Montegrappa di Torino

1987 - Aiuto pasticcere presso “Pasticceria Cipollina”, Campomorone

1986 - Diplomato presso l'istituto alberghiero Marco Polo di Genova

1985/1986 - Stagione estiva ed invernale presso ristorante “Hotel ” Genova Casella con mansioni di aiuto cuoco

Formazione Professionale

Per arrivare al mio attuale livello di professionalità ho frequentato innumerevoli corsi con i migliori Maestri pasticceri sia italiani che esteri, cito i più importanti:

Rolando Morandin (lievitati)

Mauro Morandin (confetteria e cioccolato)

Luigi Biasetto (cioccolato artistico, pasticceria moderna)

Luca Mannori (cioccolato)

Yann Duytsche
(pasticceria)
Mario Mori arte dolce di
Rimini (pasticceria)
Edouard Bechoux
(cioccolato e dolci al
cioccolato)
Alessandro Racca (la
pasticceria gelato)
Fabrizio Donatone
ospitato presso il nostro
laboratorio (torte da
forno e pasticceria)
Emanuele Forcone
campione del mondo di
pasticceria 2015
(cioccolato artistico)

inoltre ho frequentato corsi sul gelato, zucchero artistico, tostatura del caffè e tanto altro. Durante i miei anni di professione ho avuto il privilegio di incontrare grandissimi Maestri dai quali ho potuto attingere tecniche e spunti importanti che hanno segnato la mia formazione.

Storia della Pasticceria Ferrante

La pasticceria Ferrante nasce nel **1991** quando un giovanissimo pasticcere decide di rilevare l'attività in cui lavora da pochi anni come aiuto.

Nonostante le fisiologiche difficoltà iniziali dovute alla mancanza di esperienza, l'impegno, la costanza, la serietà e soprattutto lo spirito di sacrificio del giovane Massimo portano subito i primi risultati.

Nel **1997** vengono totalmente rinnovati i locali e la Pasticceria Ferrante assume la propria identità tanto che nel giro di pochi anni comincia a diventare un punto di riferimento per chi cerca "qualità" a seguito anche di una politica di selezione di materie prime eccellenti.

In questi anni inizia un percorso di studio e approfondimento sulla realizzazione dei lievitati con lievito madre.

nascita del laboratorio di cioccolateria in un contesto di ristrutturazione generale dei laboratori.

Grazie a molteplici corsi con l'illustre Rolando Morandin ed un lungo periodo di sperimentazione, nell'arco degli anni riesce ad ottenere ottimi risultati sulla produzione di lievitati rigorosamente da lievito madre, confermati dalle vendite in costante aumento durante le festività.

Il continuo studio personale, la frequentazione di corsi e workshop con illustri maestri della pasticceria italiana, fanno sì che il numero di estimatori sia in costante aumento, circa 20 anni fa nasce "IL PANMORONE" un dolce tipico ideato da Massimo, sotto richiesta del comune di Campomorone che ambiva ad avere un prodotto identificativo della zona.

IL PANMORONE sul territorio, ormai da anni è entrato a far parte della tradizione natalizia tanto che nel 2016 viene registrato il marchio per tutelarlo dalle nascenti imitazioni.

Pasticceria fresca mignon, torte per cerimonie, biscotteria e pasticceria secca rappresentano la rampa di lancio per l'attività, che nel 2003 viene arricchita dalla

Zena), alle caratteristiche varietà di cioccolato (Domori e Valrhona) utilizzate in cioccolateria, ai gusti di frutta secca ottenuti con i migliori pralinati e i sorbetti di frutta fresca .

Nel **2015** inizia una collaborazione di fornitura di prodotti in cioccolato con un'importante pasticceria del centro di Genova che porta un forte incremento produttivo nel comparto cioccolato.

A novembre 2017 prende forma il tanto desiderato progetto di sviluppo della superficie produttiva, con la creazione del Ferrante Lab, un nuovo laboratorio da 240 mq che andrà ad affiancare a quello esistente in modo da poter far fronte alla sempre maggior richiesta di lievitati e prodotti in cioccolato.

Nello stesso anno Massimo partecipa per la prima volta al prestigioso concorso milanese “Re Panettone” classificandosi al primo posto nella categoria Lievitati Innovativi con “Albimokka” la variante del panettone tradizionale, con albicocche candite, infuso liquoroso al caffè e cioccolato bianco.

Ad oggi l'attività conta 10 addetti tra vendita e laboratorio ed una superficie totale di circa 450 mq.

Con la realizzazione della cioccolateria Massimo può finalmente dedicarsi alla sua grande passione dando origine a soggetti artistici per le festività, pralineria, tavolette, nocciolato, creme spalmabili e tanti altri prodotti.

Nel **2012** all'ormai storica pasticceria viene aggiunta la caffetteria “**Ferrante Caffè**” con tostatura propria del caffè e ampia produzione di brioches e croissant.

La caffetteria, grazie anche alla sala da tè e all'ampio giardino utilizzabile nella bella stagione, diventa subito un punto di ritrovo non solo per gli abitanti del paese, ma anche per avventori “forestieri” che vengono appositamente per la colazione, la merenda pomeridiana o l'aperitivo serale.

La novità dell'estate del **2014** è il gelato! Con l'acquisto della macchina Trittico, Ferrante diventa gelateria artigianale sviluppando ricette ispirate ai propri dolci (crema pasticceria del Ferra, Panmorone, torta

