



DAVIDE LAGONA

SPECIALIST GRANDI LIEVITATI



Sessa - Svizzera

CHI SONO

Esperto nel settore della panificazione e dei grandi lievitati, vanta un'esperienza decennale nel mondo dell'arte bianca. Grazie alla sua approfondita conoscenza delle tecniche di lievitazione e gestione del lievito madre liquido alla selezione delle materie prime, si distingue per la qualità e l'innovazione nei suoi prodotti.

FORMAZIONE

Anno 2019

Corso Professionale Pizzaiolo

A.P.W Lombardia

Anno 2019

Corso Professionale Grandi Lievitati

Prof. Oscar Pagani

Anno 2020

Corso Professionale Grandi Lievitati

Prof. Oscar Pagani & Fabio Franco

Anno 2023

Corso Professionale Pasticceria (Torte da forno)

Prof. Valerio Barralis

Anno 2023

Corso Professionale gestione lievito madre per grandi lievitati

Prof.ssa Emma Ruggieri

COMPETENZE

Istruttore

Tecnico impasti

Tecnico Farine

speciali

LANGUAGE

Italiano: Madrelingua

ESPERIENZE LAVORATIVE

● In Corso

Specialist Grandi lievitati

Accademia Francesco Bologna

● dal 07.2020 Corso
Imprenditore

Neringlé