

ANTONIO DALOISO

Antonio Daloiso nasce a Barletta, un piccola città della soleggiata Puglia il 26 settembre 1988. Non si può dire che il suo amore per la pasticceria sia stato un colpo di fulmine perché cresce e matura nell'ambiente della pasticceria di famiglia circondato da bignè, profiterole e tiramisù, accrescendo di anno in anno il suo amore per i dolci.

La forza di volontà e la sua caparbia lo spingono ad una crescita professionale così nel 2006 si allontana dalla sua amata città per dare inizio ad una lunga serie di stage e corsi di aggiornamento.

Gli stage svolti presso le più rinomate pasticcerie gestite dai migliori Maestri pasticceri d'Italia, i corsi d'aggiornamento svolti presso la SELMI di Torino tenuta dal maître chocolate Edouard Bechoux e presso L'arte dolce di Rimini tenuta da Marco Pasotti.

Dopo aver appreso le basi della pasticceria dal padre e dai vari stage, decide di approfondire le sue conoscenze candidandosi per uno stage presso la scuola di perfezionamento di pasticceria L'arte dolce di Rimini. E' il 2009: da qui comincia il suo vero cammino verso i campionati italiani di pasticceria accompagnato da Mario Morri. Grazie a questo stage riesce a seguire più di trenta corsi che vanno dalla gelateria di Palmiro Bruschi, allo zucchero artistico di Rossano Vinciarelli passando dalle decorazioni di Graziano Giovannini al dessert al piatto di Gianluca Fusto senza tralasciare il lievito madre con Rolando Morandin. A seguire torte estive con Luca Mannori, cioccolato artistico con Christian Beduschi

Al termine di questo percorso formativo, inizia il suo cammino verso i concorsi: partecipa al Concorso barlettano "L'Eraclio d'oro" classificandosi per ben due volte (2009 e 2010) al primo posto e nell'ottobre 2009 partecipa alla gara di cucina organizzata dalla Fiera Agro.Ge.Pa.Cioc a Galatina (Le) vincendo il premio per il miglior dolce.

La passione per l'arte applicata alla pasticceria lo ha spinto a specializzarsi nelle creazioni artistiche di pièces portandolo a partecipare al Campionato Italiano Juniores di Pasticceria svoltosi durante la Fiera Sigep 2010 e classificandosi al secondo posto come miglior pezzo artistico. Questa vittoria gli ha aperto la strada per i prossimi Campionati mondiali di pasticceria che si terranno a Rimini a gennaio del prossimo anno.