

## **ANDREA BORGOGNONI**

**Andrea Borgognoni è nato a Rimini il 10 Maggio del 1990.**

**Attratto dall' arte culinaria si iscrive alla scuola alberghiera dove muove i primi passi nella cucina e nella pasticceria.**

**Il suo percorso lavorativo inizia nei più prestigiosi hotel della città: nel 2005 responsabile agli antipasti e dessert all'hotel Astoria , nel 2006 aiuto pasticcere nell'Hotel Holiday Inn. Nel 2007 responsabile pasticceria nel Suite Blu hotel, nel 2008 pasticcere al Grand Hotel di Rimini**

**Nell'aprile 2008 durante il terzo anno scolastico ha l' occasione di formarsi in stage presso la pasticceria- cioccolateria Rinaldini, dove capisce che il suo vero amore è la pasticceria, Andrea sa che si tratta di un' occasione da non perdere e con grande impegno e dedizione riesce a farsi apprezzare per le sue grandi qualità che sono alla base di questo mestiere serietà e rispetto, ed è così che nel Settembre del 2008 viene assunto come apprendista pasticcere.**

**Il 24 Gennaio 2010 al Sigep di Rimini partecipa al suo primo concorso il Campionato Italiano di Pasticceria Juniores dove vince inaspettatamente essendo il più giovane tra i concorrenti a soli 19 anni.**

**Con un pezzo artistico dedicato a Federico Fellini che nel 2010 avrebbe compiuto 90 anni e un dolce chiamato "Dolce Vita" che al suo interno racchiude i migliori gusti dell'eccellenza italiana pistacchio di Bronte, nocciole del Piemonte, limoni di Amalfi e mandorle di Avola.**

**Il 23-24 gennaio 2011 sarà assieme a Antonio Daloisio il portacolori italiano ai Campionati del Mondo Juniores al Sigep di Rimini.**