

Il Team Tecnico di ICAM

Salvatore Toma COORDINATORE CHOCO CUBE E TECNICO ICAM

Terminati gli studi di specializzazione nella pasticceria, gelateria e cioccolateria, ha consolidato il suo percorso formativo presso la pasticceria del padre.

Ha collaborato molti anni con aziende nazionali ed internazionali di settore anche all'estero, Francia, Belgio e Svizzera. 12 anni di esperienza consolidate che gli hanno permesso di acquisire una forte competenza nel settore per poter ora trasferire il suo know how e la passione per questa materia a tutti coloro che vogliono intraprendere o approfondire questo percorso.

Nel 2012 ha deciso di aprire con altri soci la sua pasticceria a Corsaro per offrire agli amanti del cioccolato la sua miglior selezione e proposta di dolci.

Dal 2016 è Tecnico Consulente ICAM offrendo la sua competenza a tutti i clienti italiani ed esteri e dal gennaio 2019 è Coordinatore didattico di Choco Cube, la nuova dimensione dedicata ai pasticceri e professionisti del settore.

Un luogo in cui passione, tradizione ed esperienza vengono messe in condivisione per favorire la crescita e lo scambio di conoscenze e rafforzare la cultura del cioccolato, fino a delineare le tendenze del settore per il futuro.

Gaetano Mignano TECNICO ICAM

Dopo aver terminato gli studi, ha seguito un percorso professionale di crescita attraverso l'attività pasticceria di famiglia e seguendo Maestri come Gennaro Volpe, suo tutor. Grazie alla passione per quest'arte e all'esperienza acquisita negli anni a venire, Gaetano Mignano conquista diversi titoli e premi.

Nel 2012 rileva l'attività di famiglia: grazie ad un percorso di innovazione, la sua pasticceria e la passione per il cioccolato sono riconosciuti ed apprezzati, divenendo ormai un quotidiano punto di riferimento sul territorio.

Dal 2007 è consulente tecnico per ICAM, dove ha avuto modo di approfondire ulteriormente le proprie competenze sul cioccolato. L'attività di consulente anche per molteplici aziende del settori pasticceria, gelateria e cioccolateria gli permette di approfondire nel dettaglio prodotti e tecnologie.

Dal 2015 è membro del comitato della Coppa del Mondo di gelateria ricoprendo i ruoli di Responsabile Ispettore Tecnico Giuria D'onore e giuria di Degustazione.

Simon Kobilca TECNICO SLOVENIA

Età 47 anni, terminati gli studi ha subito intrapreso il percorso presso un'industria dolciaria Slovena, la sua passione per il settore della pasticceria è cresciuto sempre più accrescendo le proprie abilità e portandolo a dedicarsi sempre più come tecnico pasticcere, gelatiere e cioccolatiere. Ha lavorato per Fabbri Slovenia, e altri competitor del settore. Attualmente dal 2017 è tecnico dimostratore per il distributore sloveno Grosist rappresentando anche il marchio ICAM.

Irenka Rovanšek TECNICO SLOVENIA

Età 25 anni, dopo aver terminato la scuola tecnica superiore e ha fatto un'esperienza unica nel reality show Masterchef dove ha sviluppato ulteriormente le sue capacità e la sua passione per il mondo della pasticceria e culinario in generale. Creatività e spirito imprenditoriale per la giovane chef, che da poco ha aperto un ristorante tutto suo. Dopo 3 anni di ristorazione e tanti corsi di pasticceria e gelateria ha lavorato per due anni in una famosa pasticceria. Nel 2018 grazie alla sua abilità e capacità nel realizzare dolci di pasticceria e gelateria si è aggiunta al Team tecnico della Grosist, distributore sloveno nel settore professionale per la pasticceria, gelateria e cioccolateria.

Nikos Tzagarakis TECNICO GRECIA

Nato a Sidney, si è formato lavorando presso la rinomata pasticceria di Atene del padre. Ha consolidato la sua formazione nel settore frequentando masterclass sia sul territorio nazionale che estero.

Dal 2015 è tecnico Pasticcere, cioccolatiere presso Vordonis e tecnico ICAM. E' considerato uno dei pasticceri più creativi della sua generazione e grazie alla collaboraizone con Vordonis ha realizzato una serie di capolavori, realizzati nelle migliori pasticcerie della Grecia.