

# Curriculum Vitae Pastry Chef

Ultimo Aggiornamento: luglio 2024

**Nausica Viani**

## Informazioni Personali:

Nome / Cognome	Nausica Viani
Sesso	Femmina
Data di Nascita	
Luogo di Nascita	
Nazionalità	Italiana
Residenza	Bibbiano (RE, Italia), via G. Di Vittorio n.8
Stato Civile	Nubile
Patente di Guida	Categoria B
Telefono	
E-mail	

## Educazione e Formazione:

Settembre 2000- Giugno 2005 **Diploma di Maturità Scientifica**  
*conseguito presso Liceo "Aldo Moro" di Reggio Emilia*  
**Voto: 75/100**

## Formazione professionale "pasticceria":

13 e 14 Gennaio 2010 Corso di Pasticceria: "Dolci al Cioccolato"  
*presso "A lezione con lo chef" Milano*  
Docente: Maurizio Santin

24 Aprile 2010 Corso di Pasticceria: "La frutta nella Pasticceria Moderna"  
*presso "A lezione con lo chef" Milano*  
Docente: Maurizio Santin

23 Maggio 2010 Corso di Pasticceria: "Dolci d'Estate"  
*presso "A lezione con lo chef" Milano*  
Docente: Maurizio Santin

29 e 30 Settembre 2010 Corso di Pasticceria: "Dolci d'Autunno"  
*presso "A lezione con lo chef" Milano*  
Docente: Maurizio Santin

11 Novembre 2010 **Corso di Pasticceria: "I Dolci al cioccolato"**  
*presso "La scuola di cucina intelligente" Corsi Serali Castalimenti Brescia*  
Docente: **Iginio Massari**

27 e 28 Novembre 2010 Corso di Pasticceria: "Alla scoperta del Cioccolato"  
*presso "Incontri con lo chef" Milano*  
Docente: Gianluca Fusto

19 Marzo 2011 Corso di Pasticceria: "I dolci regionali della tradizione italiana: le specialità del Nord Italia"

*presso* scuola "Vecchio Mulino" Torino  
Docente: Luca Montersino

9 e 11 Maggio 2011 Corso di Pasticceria: "Dolcezze di Primavera"

*presso* "Incontri con lo chef" Milano  
Docente: Maurizio Santin

27 e 28 Maggio 2011 Corso di Pasticceria: "Dolci al Piatto"

*presso* "Incontri con lo chef" Milano  
Docente: Gianluca Fusto

3 Giugno 2011 **Corso di Pasticceria: "Desserts au Chocolat"**

*presso* "**Ecole de Gastronomie française Ritz Escoffier**"

28 e 29 Settembre 2011 **Corso di Pasticceria: "Dolci facili e veloci"**

*presso* "La scuola di cucina intelligente" corsi serali **Castalimenti Brescia**  
Docente: **Giovanni Pina**

28 e 29 Maggio 2012 **Corso di Pasticceria: "Torte Moderne e Monoporzioni"**

*presso* "La scuola di cucina" **Castalimenti Brescia**  
Docente: **Gianluca Fusto**

2 e 3 Luglio 2012 Corso di Pasticceria: "Dolci d'Estate"

*presso* "Incontri con lo chef" Milano  
Docente: Maurizio Santin

19, 20 e 21 Settembre 2012 **Corso di Pasticceria e formazione: "Pastry Camp"**

*presso* "La scuola di cucina" **Castalimenti Brescia**

Docenti: **Roberto Rinaldini, Gianluca Fusto, Davide Malizia, Leonardo Di Carlo, Diego Crosara, Sonia Balacchi, Gino Fabbri, Iginio Massari**

10 Marzo 2013 Corso di Pasticceria: "A B C del Cioccolato"

*presso* "Peccati di gola/Mary's Kitchen" Albinea (RE)  
Docente: Gianluca Aresu

13 Marzo 2013 Corso di Pasticceria: "Il Cioccolato"

*presso* "Corsi GustoSapiens" sede Smeg Reggio Emilia  
Docente: Andrea Strabba

13 e 14 Maggio 2013 **Corso di Pasticceria: "Dessert al piatto"**

*presso* "La scuola di cucina" **Castalimenti Brescia**  
Docente: **Gianluca Fusto**

4 Giugno 2013 **Corso di Pasticceria: "Alla scoperta dei semifreddi"**

*presso* "**Accademia Barilla**" Parma  
Docente: **Stefano Laghi**

13 Giugno 2013 Corso di Pasticceria: "Creosità Estive"

*presso* "Peccati di gola/Mary's Kitchen" Albinea (RE)

Docente: Gianluca Aresu

28 Settembre 2013 Corso di Pasticceria: "Torte D'Autore"  
*presso* "Peccati di gola/Mary's Kitchen" Albinea (RE)  
Docente: Luca Montersino

7 ottobre 2013 Corso di pasticceria: "La Pasticceria Salutistica"  
Corso di pasticceria: "La Pasticceria salata mignon"  
*presso* Enaip fondazione "Don G.Magnani" in collaborazione con ristorante "Cà Matilde"

Docente: Luca Montersino

13 Ottobre 2013 Corso di Pasticceria: "Oltre le sfumature" cioccolato  
*presso* "Peccati di gola/Mary's Kitchen" Albinea (RE)  
Docente: Gianluca Aresu

1 Dicembre 2013 Corso di Pasticceria: "Natale Goloso"  
*presso* "Peccati di gola/Mary's Kitchen" Albinea (RE)  
Docente: Gianluca Aresu

26 Gennaio 2014 Corso di Pasticceria: "Il Maestro dei Lievitati"  
*presso* "Peccati di gola/Mary's Kitchen" Albinea (RE)  
Docente: Francesco Elmi

15 Febbraio 2014 Corso di Pasticceria: "Torte Salate"  
*presso* "Peccati di gola/Mary's Kitchen" Albinea (RE)  
Docente: Luca Montersino

16 Febbraio 2014 Corso di Pasticceria: "Torte Cremose Moderne"  
*presso* "Peccati di gola/Mary's Kitchen" Albinea (RE)  
Docente: Luca Montersino

19 Febbraio 2015 Corso di Pasticceria: "Gli Eclairs"  
*presso* "Peccati di gola/Mary's Kitchen" Albinea (RE)  
Docente: Luca Montersino

28 Febbraio 2015 Corso di Pasticceria: "Altre sfumature di cioccolato"  
*presso* "Peccati di gola/Mary's Kitchen" Albinea (RE)  
Docente: Gianluca Aresu

27 e 28 Maggio 2015 **Corso di Pasticceria: "Dolci al piatto"**  
*presso* "La scuola di cucina" **Castalimenti Brescia**  
Docente: **Maurizio Santin**

12 Marzo 2016 Corso di Pasticceria: "Monoporzioni Glamour"  
*presso* "Peccati di gola/Mary's Kitchen" Albinea (RE)  
Docente: Alessandro Servida

7 Maggio 2016 Corso di Pasticceria: "Arte in Pasticceria/Dessert al Piatto"  
*presso* "Peccati di gola/Mary's Kitchen" Albinea (RE)  
Docente: Loretta Fanella

21 Maggio 2016 Corso di Pasticceria: "I Grandi Classici Rivisitati"  
*presso* "Peccati di gola/Mary's Kitchen" Albinea (RE)  
Docente: Luca Montersino

20 Settembre 2016 Corso di Pasticceria: "I Lievitati innovativi"  
*presso* "Peccati di gola/Mary's Kitchen" Albinea (RE)  
Docente: Luca Montersino

16 Maggio 2017 Corso di Pasticceria: "La Microcucina"  
*presso* "Peccati di gola/Mary's Kitchen" Albinea (RE)  
Docente: Luca Montersino

6 Aprile 2018 Corso di Pasticceria: "Monoporzioni Eleganti"  
*presso* "Peccati di gola/Mary's Kitchen" Albinea (RE)  
Docente: Luca Montersino

### **Esperienze Lavorative:**

- **Gennaio 2008 – Febbraio 2013: Ristorante "La Chiocciola" - Bibbiano, Reggio Emilia (Italia)**  
**Ruolo:** Pasticcera e Responsabile del servizio in sala
- **29 ottobre 2012:** Collaborazione di docenza presso "Il Salotto Culinario" di Maria Grazia Picchi – "dessert al cioccolato"
- **5 novembre 2012:** Collaborazione di docenza presso "Il Salotto Culinario" di Maria Grazia Picchi - "i macarons"
- **12 novembre 2012:** Collaborazione di docenza presso "Il Salotto Culinario" di Maria Grazia Picchi – "le tartellette"
- **19 novembre 2012:** Collaborazione di docenza presso "Il Salotto Culinario" di Maria Grazia Picchi – "preparandosi al Natale, il Croquembouche"
- **29 aprile 2013:** Docente nel corso organizzato dall'associazione GustoSapiens: "Utilizzare le basi di pasticceria in modo creativo"

- **Agosto 2013 – Agosto 2017: Ristorante Bistrot “Minuit à Paris” - Bibbiano, Reggio Emilia (Italia)**

**Ruolo:** Titolare, Pastry Chef e Responsabile del Servizio dessert in sala

- **6 giugno 2016:** Docente nel corso organizzato dall'associazione GustoSapiens: "Verrine Estive, colori e freschezza"
- **21 luglio 2018:** Cooking Show “Pasticceria a Colori” presso Centro Commerciale “La Meridiana” con la scuola di cucina “Mary’s Kitchen”.
- **Dicembre 2018 – OGGI: Pastry Lab “Minuit à Paris” - Bibbiano, Reggio Emilia (Italia)**

**Ruolo:** Titolare, Pastry Chef

**Servizi:** Pasticceria mignon, Pasticceria moderna, Monoporzioni, Servizio wedding, Eventi privati.

**Vendita al dettaglio e su ordinazione**

### **Ulteriori Esperienze di Arricchimento Lavorativo:**

- **20 maggio 2012:** Ospite tv locale TeleReggio per presentazione pasticceria salata al Parmigiano Reggiano.
- **12 dicembre 2012:** Partecipazione al programma "110e Lode" su NuovaRete presso Studi Tv NewTime Produzioni, Forlì. Gara fra le 16 associazioni locali DOP o IGP dell'Emilia Romagna.
- **9 gennaio 2013:** Partecipazione al programma "110e Lode" su NuovaRete presso Studi Tv NewTime Produzioni, Forlì. Gara fra le 16 associazioni locali DOP o IGP dell'Emilia Romagna (quarti di finale).
- **23 gennaio 2013:** Partecipazione al programma "110e Lode" su NuovaRete presso Studi Tv NewTime Produzioni, Forlì. Gara fra le 16 associazioni locali DOP o IGP dell'Emilia Romagna (semifinale).
- **30 gennaio 2013:** Partecipazione al programma "110e Lode" su NuovaRete presso Studi Tv NewTime Produzioni, Forlì. Gara fra le 16 associazioni locali DOP o IGP dell'Emilia Romagna (finale).
- **2 febbraio 2013:** Organizzatrice e assistente corso di **pasticceria per beneficenza "un dolce aiuto"**, pro raccolti fondi popolazioni colpite dal terremoto in Emilia Romagna con **Maurizio Santin**.
- **6-20-27 maggio 2013:** Assistente corso base di pasticceria ideato da Cristina Bertolini, diplomata **Alma**.
- **ottobre 2013:** Pubblicazione di ricette sulla guida "Mangiar Reggiano 2014" decima edizione del volume edito da Reporter e Gusto Sapiens.

- **16 marzo 2014:** Ospite tv locale TeleReggio con GustoSapiens per mignon al Parmigiano Reggiano.
- **Settembre/ottobre 2014:** Registrazione del programma **“Il Più Grande Pasticcere”** presso Boscolo Etoile Academy Tuscania (Viterbo), comprese diverse esterne. Programma andato in onda dal 24 Novembre al 22 Dicembre 2014 su **Rai2**; semifinale, quarta classificata.
- **22 agosto 2015:** Organizzatrice Evento Cooking Show con Maestro **Maurizio Santin** presso “FestaReggio”, Campo Volo, Reggio Emilia.
- **12 dicembre 2015:** Assistente Maestro **Maurizio Santin** durante il **“Santin Day”**, organizzato da Italian Gourmet presso Istituto Carlo Porta Milano
- **3 maggio 2016:** Registrazione puntata di **“Kitchen Sound..Sweeties”** con lo Chef **Alessandro Borghese**, presso Casinò di Sanremo. Puntata in onda il 26 ottobre 2016 su SkyUno.
- **9 maggio 2016:** Registrazione puntata di **“2 Chiacchiere in Cucina”** con lo Chef **Ilenia Bazzacco** (finalista prima edizione MasterChef), presso TelePadova. Puntata in onda il 24 maggio 2016 su la 7Gold.
- **18 settembre 2016:** Ricezione targa **“Giovane Imprenditore dell’anno”** da parte dell’Amministrazione Comunale.
- **2 aprile 2018:** Ospite tv locale TeleReggio **“Hello Barbi”** con Mary’s Kitchen per Athleticchef.
- **1 e 2 aprile 2019:** Assistente Maestro **Carles Mampel** (miglior Pasticcere di Spagna) durante il Workshop **Sosa & Valhrona**, organizzato dalle aziende stesse presso Otto in Cucina, Bologna.
- **Giugno 2019 - ad Oggi:** collaborazioni con Catering per matrimoni ed eventi.
- **20 Agosto 2019/ febbraio 2020 (sospensione causa Covid):** Registrazione del programma **“IN VIAGGIO CON MARCELLO”** presso Mercato Centrale Roma come Pasticcere ufficiale del programma, condotto da **Marcello Masi**, con Carlo Cambi, Rocco Tolfa e Giorgia Fantin Borghi. Programma in onda ogni domenica mattina su Rai2. RegISTRAZIONI anche presso il mio laboratorio per mini puntate ricette dolci su **RaiPlay**.
- **Maggio 2021:** riconoscimento ufficiale de la Redazione Rivista **DOLCESALATO**; inserimento tra **“LE MIGLIORI 50 PASTICCERE DEL 2021”**.  
**“La pasticceria è donna: percorsi, evoluzioni e arrivi nel firmamento dell’arte dolce”**  
Un confronto tra pasticcere di spicco, player aziendali, della formazione e delle competizioni professionali.
- **8 marzo 2022:** candidatura tramite Confesercenti presso il Comune di Reggio Emilia per l’iniziativa **“Reggiane Per Esempio”**; l’impegno in diversi ambiti delle donne sul territorio reggiano impegnate a favore della comunità o distinte per capacità professionali.

- **Giugno 2023:** articolo sulla rivista di settore “Pasticceria Internazionale” su dessert ad edizione limitata.
- **Aprile 2023:** articolo sulla rivista di settore “Pasticceria Internazionale” speciale Torte Nuziali.

### **Competenze Distintive:**

**Pasticceria Base:** Basi classiche pasticceria italiana, Basi classiche pasticceria francese, Basi cioccolato, Pasticceria mignon.

**Pasticceria da Ristorazione:** “Verrine”, Dessert “al cucchiaino”, Dessert al piatto.

**Torte Nuziali con allestimenti:** Studio e progettazione di torte nuziali moderne, con personalizzazione degli allestimenti per eventi speciali e matrimoni

Ristorazione: Servizio in sala e buone competenze rapporto cliente

### **Competenze Informatiche:**

Padronanza degli strumenti base e di strumenti come Microsoft Office/Documenti.

Buona padronanza dei Social e digital marketing

### **Soft Skill:**

Dialettica

Cordialità

Autonomia

Precisione

Orientamento al Risultato

Apertura Mentale

Entusiasmo

Intraprendenza

Gestione di Tempo

Affidabilità

Intuizione

### **Lingue Straniere:**

Inglese: Comprensione (Buono), Espressione (Sufficiente)

Francese: Comprensione (Sufficiente), Espressione (Non Sufficiente)

### **Altro:**

La passione per la pasticceria mi porta alla continua ricerca/sperimentazione di novità, sia dal punto di vista dell'abbinamento dei gusti che dal punto di vista estetico; incremento tutto questo attraverso il continuo studio mediante riviste specializzate, libri professionali e corsi di

aggiornamento.

Tramite la continua applicazione e dedizione alla materia, cerco di raggiungere il massimo e, nel mio caso pratico, la soddisfazione finale del cliente.

## **Hobby & Volontariato**

Cinema

Musica

Libri

Yoga e Meditazione

Sport (Basket, Calcio, Tennis)

Fotografia

Docente di pasticceria in diversi corsi dal 2015 ad oggi, dedicati a bambini ad anziani, nel territorio locale.

Componente dal 2017 ad oggi della Nazionale Italiana Chef & Maestri Pasticceri di Calcio (Atletichef Onlus), che all'attivo diversi eventi benefici nel territorio reggiano e nazionale.

Nausica Viani

---

CONSENSO DELL'INTERESSATO AI SENSI DELLA LEGGE 196 DEL 2003  
Ricevuta l'informativa di cui all'art. 10 e preso atto dei diritti di cui all'art. 13 della legge n. 196/2003 e successive modifiche, esprime il consenso affinché i propri dati personali possano essere trattati nel rispetto della legge sopra richiamata, per gli scopi indicati, ed affinché gli stessi possano essere oggetto di comunicazione ai soggetti le finalità dichiarate.