



UN ACCADEMICO AL MESE Felice Venanzi

Nato a Rieti nel 1983, lascia tutto per dedicarsi alla pasticceria e con una forte motivazione inizia la sua gavetta frequentando un corso ad alta specializzazione presso **Cast** Alimenti e lavorando poi alla pasticceria Picchio di Loreto al fianco del Maestro AMPI Claudio Marcozzi. Dopo una trasferta a Padova presso il Laboratorio di Luigi Biasetto, frequenta vari corsi di specializzazione con i più grandi Maestri e successivamente torna a Roma. Nel 2014 apre, alle spalle del quartiere Coppede, la Pasticceria Gruè. Ammette di avere avuto la grande fortuna di una consulenza del Maestro dei Maestri Iginio Massari, ma è solo la sua bravura che gli consente di superare l'esame di ammissione ad AMPI nel marzo 2019. Giovane e ambizioso, Venanzi da sei anni porta avanti con successo insieme alla compagna Marta un locale di grandi dimensioni, con un'offerta moderna e ricercata. Pasticceria Gruè è infatti una pasticceria di prestigio nella Capitale, in viale Regina Margherita, un locale giovane e moderno dall'aria cosmopolita che trasporta nel mondo esotico e affascinante del cacao. La sapiente scelta degli ingredienti, il rigoroso rispetto delle tradizioni, la frizzante creatività, sono le caratteristiche della pasticceria Gruè.

La costante presenza all'interno dei lavori dei Simposi Tecnici di AMPI e il continuo confronto con i grandi Maestri della pasticceria italiana sono fattori importanti per la crescita umana e professionale di Felice, che trasporta le sue esperienze nella Pasticceria Gruè. È ambizioso e desidera continuare a crescere, sia in termini di prestigio sia aprendo altri punti vendita. Tra i suoi sogni c'è anche quello di vincere un campionato mondiale!

