

*Curriculum del Dott. Bessone Silvio Pietro*

*Le Delizie di Silvio Bessone*  
*Santuario di Vicoforte 12080 CN*  
[www.silviobessone.it](http://www.silviobessone.it)  
[delizie@silviobessone.it](mailto:delizie@silviobessone.it)

*Nato a Villanova M.vì il 24 \11 \ 1965*

*Diplomato tecnico delle attività alberghiere, **Laureato in scienze Culinarie, Jean Monnet Bruxelles 2006 110/100 con lode***

*Inizio attività nel 1976 nel Ristorante dei Genitori, tirocinio come panettiere, pasticcere, cuoco, cameriere in molte aziende Cuneesi, un anno in tour presso molti laboratori di pasticceria in Francia, come tuttofare.*

*Nel 1986 apro la prima pasticceria a Loano per poi aprire l'anno successivo la Pasticceria Delizia di Loano ancora attiva, nel 1997 il trasferimento al Santuario di Vicoforte ( CN) dove in un unico stabile si trova la Fabbrica del cioccolato, il Laboratorio di pasticceria, il Ristorante e l'Albergo.*

*Una passione che affonda le sue radici sin dalla tenera età per tradursi negli anni in un'importante opera professionale che verte nel miglioramento professionale continuo.*

*Ora la dedizione a progetti internazionali mi apre nuovi orizzonti e l'impegno nel sociale mi consente di apprezzare ogni singola azione come parte di un sistema che si nutre di piccoli sforzi portati da molte persone.*

*La pubblicazione di un libro di pasticceria ed uno sulla produzione del cioccolato partendo dal campo per poterne trarre un palese beneficio di qualità mi ha consentito di trasmettere i miei saperi a moltissime persone svelando le istantanee di una vita passata a ricercare piccoli dettagli di eccellenza.*

*Presidente Fine Chocolate Accademy, ( Accademia Maestri cioccolatieri Italiani)*

*Presidente Consorzio Granda Sapori*  
*Consulente Scientifico Governo Venezuelano*  
*Coordinatore e titolare progetto cacao Babahoyo Ecuador*  
*Coordinatore e titolare progetto cacao Manavì Ecuador*  
*Coordinatore e titolare progetto cacao Matale Sri Lanka*

*Palmaress: Concorsi*

*1979 X berretto d'Oro Torino 3° classificato*  
*1993 Maestri del dolce MI 2° classificato*  
*1994 Selezioni Coppa del Mondo Rimini 1° classificato*  
*1994 Parigi camp. Europeo Ghiaccio d'arte Finalista*  
*1994 Prix della gastronomia Cannes 2° classificato*  
*1995 Coppa del Mondo di Pasticceria Lione 5° classificato*  
*1996 SIGEP Rimini 2° classificato*  
*1997 Super SIGEP D'Oro 1° classificato*  
*1997 Finale Europea lavorazione Zucchero artistico*  
*. Lione 3° classificato*  
*2000 sel. Coppa del Mondo della pasticceria 1° classificato*  
*2000 sel. Team regionale Cuochi del Piemonte 1° classificato*  
*2001 Coppa del mondo di Lione Team Italia 3° classificato*  
*2001 Eletto miglior cioccolatiere d'Europa Lione France*  
*2001 Internazionali di cucina Massa 3 medaglie di bronzo*  
*2002 Selez. Coppa del Mondo 2003 1° classificato*  
*2002 internazionali di cucina a Salisburgo 2 medaglie d'oro,*  
*. 2 argenti, e 5 bronzi*  
*2003 Finalista e capitano all'ottava Coppa del Mondo di*  
*Pasticceria Lione*  
*2003 Vincitore della selezione d'ingresso all' Accademia Maestri*  
*. Pasticceri Italiani*  
*2004 Eletto Miglior imprenditore artigiano Italiano 2004 . .*  
*. Confartigianato*  
*2005 Medaglia d'Oro miglior dolce Simposio Accademia Maestri*  
*. Pasticceri Pollenzo CN*  
*2006 Finalista e Capitano della Nazionale Italiana World Pastry*  
*. Team Phonix*  
*2006 Haward Chocolate Perugia categoria Artigiani*

2009 Trofeo sensoriale, Miglior cioccolato d'Italia Sigep 2009  
1° Classificato.

2010 Finalista al WCM sezione Italiana Rimini

**2012 Excellent Winner Tripadvisor**

*Partecipazioni televisive:*

*Numero uno con Pippo Baudo (RAI 1) 2 edizioni.*

*I Cervelloni Paolo Bonolis ( Rai 1 ) 2 edizioni*

*Uno mattina 115 puntate ( Rai 1) L. Giurato, Azzariti, Clerici, Ruta, Gorla.*

*Utile Futile, Daniele Somma ( Rai 1) 2 Puntate*

*La Vita In Diretta, Michele Cucuzza ( Rai 2) 5 edizioni*

*Telegiornali: Tg1 4 volte, TG2 6 volte, Tg3 21 volte, TG5 3 volte, TG4 3 Volte, Studio aperto 3 volte, Telecupole 6 volte.*

*Buona Domenica Maurizio Costanzo, 3 volte, ( Canale 5)*

*Mezzogiorno Italiano, Gianfranco Funari (Italia 1) 2 volte.*

*La mela Verde, Edoardo Raspelli ( Rete 4) 1 edizione.*

*Sereno Variabile, Bevilacqua, ( Rai 2) 2 edizioni.*

*I Fatti Vostri Magalli*

*Mattina e Mezzogiorno in Famiglia Rai 1. 6 puntate*

*Gheo & Gheo Rai 3. 4 puntate*

*Gambero Rosso Channel diverse registrazioni*

*Linea Verde ( Rai 1) 2 volte*

*Bruno di sera, Bruno Gambarotta ( Telecupole) 1 edizione*

*Film: Fantastica, commedia con Antonella Elia prod. Mediaset.*

*Autore del programma RAI Italia a tavola poi ( Vecchia Fattoria)*

*Televisioni estere.*

*BBC, 2 interviste*

*TF1 4 interviste + 1 servizio*

*TF2 3 interviste*

*Le 5 , 3 interviste*

*El Globo 2 interviste*

## **Cariche ricoperte negli anni!**

*Presidente FCO*

*Presidente dell'istituto Europeo di Formazione Professionale  
Parigi France*

*Presidente Associazione Nazionale Cioccolatieri Confartigianato*

*Vice Presidente Nazionale Alimentaristi Confartigianato*

*Presidente AGIRE Agenzia Regionale per lo sviluppo delle  
eccellenze Artigiane.*

*Capitano della Nazionale Italiana Pasticceri Dal 2001 al 2006*

*Presidente Regionale Alimentaristi Confartigianato*

*Delegato Nazionale alla Contrattazione Sindacale*

**Presidente Commissione Regionale per l'eccellenze  
Artigiane**

*Membro dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani*

**Presidente del Consorzio alimentare Granda Sapori.**

**Docente all'istituto Internazionale di Cucina ALMA  
Colorno Parma.**

**Docente all'Università delle scienze Gastronomiche di  
Pollenzo.**

**Docente tecnico artistico Decò Relief, Digion, France**

*Docente all'Istituto Arti Dolciarie Artedolce Rimini.*

**Responsabile progetto Cacao in Sry Lanka**

**Referente tecnico CIRAD, CEPLAC, APCEFE, Ilheus Brasile**

**Consulente per l'Istituto internazionale IILA per la  
cooperazione con i paesi dell'America Latina.**

**Fondatore della Silvio Bessone Chocolate and Friend**

**Ideatore e Socio Fondatore dell'associazione  
internazionale "Fine Chocolate Organization"**

*Giornalista aderente all'Associazione ASA Stampa  
Agroalimentare.*

**Fondatore dell'Accademia Cioccolatieri d'Italia**

**Fondatore dell'organizzazione mondiale F.I.V.E**

**In Grassetto le cariche attuali**

## **Consulenze prestate negli anni:**

*Responsabile ricerca e sviluppo FUGAR Produzione*

*Responsabile ricerca e sviluppo Pregel*

*Responsabile ricerca e sviluppo Progetti cacao Sri Lanka*

*Responsabile ricerca e sviluppo Progetti cacao Parà Brasile*

*Responsabile ricerca e sviluppo Progetti cacao Sao Tomè*

***Responsabile ricerca e sviluppo Progetti cacao Babahoyo  
Ecuador***

*Responsabile ricerca e sviluppo Progetti cacao Venezuela*

*Responsabile ricerca e sviluppo Progetti cacao Ilheus Brasile*

*Responsabile tecnico Caseificio Valle Stura*

*Responsabile ricerca e sviluppo La Donzella*

***Responsabile tecnico scientifico produzione cacao***

***Biodinamico B.M.P.***

***Ricercatore sviluppo cioccolato probiotico-funzionale***

*Silvio Bessone*

*scusate la sintesi ;-)*