



DOMENICO GIOVE

Nato a Castellaneta in provincia di Taranto il 21 aprile del 1997 vive la sua infanzia a Ginosa, piccolo paese nella provincia tarantina, dove fin da bambino viene catapultato nel mondo della pasticceria grazie a suo padre Francesco e sua madre Rosa, proprietari di una piccola attività artigianale nel ginosino.

Dopo l'Istituto Alberghiero A. Turi di Matera, dove si diploma nel 2016, avvia un circuito di esperienze lavorando come aiuto cuoco in alcuni ristoranti della zona. Nel 2017 riprende gli studi partecipando al Corso Base di Tecniche di Pasticceria in Alma a Colorno (PA), l'Università Internazionale della Cucina Italiana fondata da Gualtiero Marchesi, per poi ritornare in Puglia una volta terminato e prendere in mano le redini dell'attività di famiglia.

Nel 2018, si iscrive al Corso Superiore di Pasticceria Italiana, durante il quale avrà occasione di seguire lezioni di alta pasticceria italiana e internazionale tenute dai migliori chef pasticceri del mondo. Il buon profitto nella scuola e la sua estrema caparbietà gli permettono di conquistare un posto nella rinomata "Pasticceria Veneto" a Brescia, dal Maestro dei maestri della Pasticceria Italiana Iginio Massari e nella quale avrà modo di perfezionare al meglio la sua tecnica.

Diplomatosi a pieni voti in Alma nel maggio del 2019, torna nuovamente in Puglia nella sua pasticceria, iniziando a dar vita al suo ambizioso progetto che prevede la fusione dell'assoluta innovazione con la tradizione.

Nel 2020 inizia una collaborazione con lo Chef stellato Felix Lo Basso a Milano che decide di portare la sua idea di pasticceria nella metropoli meneghina.