



CURRICULUM VITAE

Nome	MANUELA SILVIA TADDEO C.F.TDDMLS75B48F205W
Professione	Pasticcere Cake Designer – TITOLARE PASTICCERIA MABANUBY sas
Indirizzo	via Val Trompia 88, 20157 Milano
Telefono	339 26 07 169
E-mail	manuela@mabanuby.it
Nazionalità	ITALIANA
Data di nascita	08 /02 /1975

ESPERIENZA LAVORATIVA

Date (da – a)	da 02 /2014 e attualmente
Nome e indirizzo del datore di lavoro	MABANUBY cake design di B.Borghini e C. s.a.s. Via Filippo Palizzi 119/C, 20157 Milano
Tipo di azienda o settore	ALIMENTARE DOLCIARIO
Tipo di impiego	PASTICCERE E CAKE DESIGNER – CO-TITOLARE
Principali mansioni e responsabilità	PRODUZIONE E DECORAZIONE DI TORTE ARTISTICHE
Date (da – a)	da 2008 a 2014
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Studio professionale di Architettura in proprio, via Aldini 42, 20157 Milano
Tipo di azienda o settore	PROGETTAZIONE E RISTRUTTURAZIONE
Tipo di impiego	PROGETTISTA
Principali mansioni e responsabilità	PROGETTISTA E DIRETTORE LAVORI
Date (da – a)	da 2003 a 2008
Nome e indirizzo del datore di lavoro	collaborazione con vari Studi professionali di Architettura,
Tipo di azienda o settore	PROGETTAZIONE E RISTRUTTURAZIONE
Tipo di impiego	PROGETTISTA E RESPONSABILE DI PROGETTO
Principali mansioni e responsabilità	PROGETTISTA E DIRETTORE LAVORI



ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Tipo di istituto di istruzione o formazione LICENZA MEDIA INFERIORE ,
DIPLOMA LICEO ARTISTICO
LAUREA IN ARCHITETTURA ,

- WORKSHOP PASTICCERIA MODERNA (L.MONTERSINO),
- 2 CORSI ZUCCHERO ARTISTICO (E.FORCONE),
- CORSO MASTERCAGE SILOVOGLIO in CAST ALIMENTI,
- 2 CORSI ROYAL ICING con KRISTINA RADO,
- MASTER ROYAL ICING con DONATELLA SEMALO
- 2 MASTERCLASS ROYAL ICING (Sir EDDIE SPENCE MBE)
- CORSO da 80 ore per PASTICCERI E CAKE DESIGNERS PROFESSIONISTI
COOKERYLAB/CONPAIT 2013
- CORSO HACCP
- CORSO LAMBETH METHOD (CLAUDIA PRATI)
- MASTERCLASS BOOTH-CAMP 8 giorni ROYAL ICING (K.LANGE)
- CORSO CIOCCOLATO (S.KRUGHER)
- CORSO DI TORTE MODERNE (MASSIMO PICA)
- CORSO MODELLING (EMANUELA COPPINI TWIN)
- WHORKSHOP CROSTATE MODERNE (A. SERVIDA)
- PASTRY CAMP 2015 – CAST ALIMENTI BRESCIA
- MASTERCLASS 2 giorni ROYAL ICING (K.LANGE)
- CORSO CHOCOLATE TASTING 1° LIVELLO (M.MESCHINI)
- CORSO DI AREOGRAFIA (MARIO ROMANI)
- 2 CORSI DI MODELLING (MARY PRESICCI – MARY TORTE)
- CORSO DI VIENNESERIE E LIEVITATI DA COLAZIONE (MASSIMO PICA)
- MASTERCLASS OF SUGAR FLOWER with Rita Antonini D'Ascenzio
- ROYAL ICING MASTERCLASS 2 days with SHAKILA PERERA LIYANAPATHIRANA

MADRELINGUA
LINGUE STRANIERE

ITALIANA
INGLESE (ADVANCED INTERMEDIATE LEVEL B2)

Il sottoscritto ai sensi e per gli effetti delle disposizioni contenute negli articoli 46 4 47 del Decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n° 445 e consapevole delle conseguenze derivanti da dichiarazioni mendaci ai sensi dell'articolo 76 del predetto DPR 445/2000, sotto la propria responsabilità dichiaro che quanto contenuto nel curriculum corrisponde a verità. In fede Manuela Silvia Taddeo



BIOGRAFIA: Manuela Silvia Taddeo nasce a Milano il 08/02/1975, segue le sue inclinazioni artistiche, diplomandosi al Liceo artistico e frequentando la facoltà di Architettura a Milano. Lavora come collaboratrice presso alcuni studi professionali fino a divenire responsabile di progetto e Direttore dei Lavori, successivamente apre un proprio studio professionale di Progettazione Architettonica e Ristrutturazione. Da sempre appassionata di cucina e pasticceria, scopre nel 2012 la passione per il Cake Design e frequenta diversi corsi professionali di specializzazione in decorazione e pasticceria con lo scopo di accrescere la sua professionalità nel settore. Con l'amica Barbara Borghi fonda la MABANUBY cake design, che nel 2014, con l'apertura di un proprio laboratorio, diventa formalmente una società che produce prevalentemente torte artistiche su commissione per ogni occasione e pasticceria per feste e buffet.

CAPACITÀ/COMPETENZE ORGANIZZATIVE BUONE CAPACITÀ ORGANIZZATIVE E COORDINAMENTO DI PERSONE SUL POSTO DI LAVORO.

CAPACITÀ/COMPETENZE TECNICHE MODELLAZIONE TRIDIMENSIONALE, PITTURA ALIMENTARE, DECORI IN GHIACCIA REALE, TECNICHE DI COLATURA, TIRAGGIO, PATINAGGIO E MODELLAZIONE IN ISOMALTO

CAPACITÀ/COMPETENZE ARTISTICHE BUONA MANUALITÀ NELLA LAVORAZIONE ARTISTICA CON PASTA DI ZUCCHERO E CIOCCOLATO PLASTICO, PER MODELLING E DECORAZIONI, OLTRE CHE PER TORTE SCOLPITE. APPASSIONATA DI GHIACCIA REALE INGLESE, HA APPROFONDITO LA TECNICA CON I PIU' IMPORTANTI MAESTRI INTERNAZIONALI. TORTE DA CERIMONIA, MODERNE, TORTE STILE ANGLOSASSONE, SCOLPITE.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE DOCENTE DI ROYAL ICING PRESSO LA SCUOLA DI PASTICCERIA E CAKE DESIGN COOKERYLAB DI LEGNANO E PRESSO LA SCUOLA MARYCAKEDECORATING DI TORINO.

TIENE CORSI E MASTER DI ROYAL ICING COLLETTIVI E PRIVATI PER AMATORI E PROFESSIONISTI IN ITALIA E ALL'ESTERO.



RICONOSCIMENTI

LET'S CAKE MODENA 2013 – 1° POSTO CONTEST MODELLING

LET'S CAKE MODENA 2013 – 1° POSTO CATEGORIA PARTY CAKE

CAKE DESIGN ITALIAN FESTIVAL 2014 - 1°POSTO CATEGORIA
"ROYAL ICING" e MENZIONE D'ONORE DI KATHLEEN LANGE

CAKE INTERNATIONAL BIRMINGHAM 2014 - MEDAGLIA D'ARGENTO
nel modelling CATEGORIA "INTERNATIONAL CAKE"

CAKE INTERNATIONAL BIRMINGHAM 2014 - MEDAGLIA D'ORO E
2°POSTO CATEGORIA "CELEBRATION CAKE FOR A SPECIAL
OCCASION"

Glamour Italian Cake – SIGEP 2015
PREMIO SPECIALE MIGLIORE TECNICA INNOVATIVA

CAKE WORLD VIENNA 2015 – MEDAGLIA D'ORO, BEST DI CATEGORIA
in "CELEBRATION CAKE FOR A SPECIAL OCCASION" e "BEST IN
SHOW"

CAKE DESIGN ITALIAN FESTIVAL 2015 - 1°POSTO CATEGORIA
"ROYAL ICING"

CAKE INTERNATIONAL BIRMINGHAM 2015 - MEDAGLIA D'ORO E
1°POSTO DI CATEGORIA in "CELEBRATION CAKE FOR A SPECIAL
OCCASION"

COPPA ITALIA PASTICCERIA ARTISTICA GIC SIGEP 2016 - 1°POSTO
ASSOLUTO con Barbara Borghi

CAKE WORLD FRIEDRICHSHAFEN 2016 – MEDAGLIA D'ORO,
MIGLIORE DI CATEGORIA "CELEBRATION CAKE FOR A SPECIAL
OCCASION" e "BEST IN SHOW"

ART OF SUGAR ZURIGH 2016 – GOLD MEDAL in "CELEBRATION CAKE
FOR A SPECIAL OCCASION"

CAKE WORLD HANNOVER 2016 – GOLD MEDAL e BEST IN CATEGORY
"HALLOWEEN COOKIES" in Royal icing



MABANUBY CAKE DESIGN
Manuela Silvia Taddeo e Luigi Musio
MILANO

CAKE INTERNATIONAL BIRMINGHAM 2016 – GOLD MEDAL and 1°
posto di categoria “CELEBRATION CAKE FOR A SPECIAL OCCASION”

CAKE INTERNATIONAL BIRMINGHAM 2016 - GOLD MEDAL in
“SMALL DECORATIVE EXIBITH”

GOLDEN TIERS AWARDS, NEW YORK 2017 – Vincitrice del premio
“Spence Award for Excellence in Royal Icing”

Il sottoscritto ai sensi e per gli effetti delle disposizioni contenute negli articoli 46 4 47 del Decreto del
Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n° 445 e consapevole delle conseguenze derivanti da
dichiarazioni mendaci ai sensi dell'articolo 76 del predetto DPR 445/2000, sotto la propria responsabilità
dichiaro che quanto contenuto nel curriculum corrisponde a verità. In fede Manuela Silvia Taddeo