

## **ELENA LIPETSKAIA**

Ingegnere-Tecnologo, si è laureata nel 1996 a San Pietroburgo (Russia) presso l'Accademia del Freddo e delle Tecnologie Alimentari, con la Specializzazione professionale in "Tecnologia del pane, dei dolci e delle paste alimentari".

Dal 1994 al 1996 ha lavorato in due aziende di medie dimensioni del settore alimentare in Russia, con la mansione di tecnologo-capo turno, il che le ha permesso di maturare prima esperienza e professionalità nel campo della panificazione.

Arrivata in Italia, è docente teorico e pratico nel corso base per i Panificatori-Pasticceri, dal 1997 al 2002, presso il CFP Alberghiero (Consorzio regionale per la Formazione Professionale) di Acqui Terme (AL).

Dal 2002 svolge lezioni teoriche in vari corsi presso Cast Alimenti (una prestigiosa scuola di Brescia) e negli anni 2004/2006 partecipa con interventi teorici al "Laboratorio" del Molino Quaglia di Vighizzolo d'Este, (Pd).

Dal 2002 al 2003 lavora presso "Molini Novelli". Fino al 2006 insegna nel corso base di Panificazione e Pasticceria presso la "Scuola Arti e Mestieri" di Novi Ligure (AL).

Dal 2006 ad oggi è dipendente di Nova S.p.A. (Molini Valente e Molini Novelli), dove svolge anche i corsi professionali pratici e teorici a partire dal 2008, svolge anche consulenze per diverse aziende italiane ed estere.

Nell'anno 2016 è stata docente presso Università delle scienze gastronomiche di Pollenzo.

Dal punto di vista editoriale, negli anni è articolista di diverse riviste del settore, tra cui inizialmente "L'Arte Bianca" (settimanale della Federazione Italiana Panificatori), "Dolce e salato" e poi "Panificatore italiano".

Ha scritto insieme al Maestro Giorilli il libro "Panificando", edizione nel 2003 da Lucisano-Zanichelli e "Il grande libro del pane", in edizione dal 2015 con casa editrice Gribaudo-Feltrinelli .