



Cerealia

Christian Trione



Christian Trione, 43 anni, nato a Saint Christophe, comincia a lavorare fin da giovane nell'azienda di famiglia per poi avviare nel 2003 un'attività in proprio "Le coin du pain", di cui è titolare insieme alla moglie. Nel suo lavoro lo aiuta anche il figlio Michel, 21 anni.

Viene definito il "maestro della panificazione" in quanto vince il panettone d'autore nel 2014 e si classifica al secondo posto al concorso internazionale La spiga d'oro, realizzando una tipologia di pane integrale con fiocchi di avena e zucchero di canna a lievitazione mista, riproposto all'Expo di Milano nel 2015.

Nel 2017 si classifica al Primo posto al concorso internazionale Bread in the city, aggiudicandosi il titolo di campione del mondo al salone SIGEP. Inoltre, vince 2000 euro e una settimana a Lucerna, in Svizzera, nella sede di Richmond (organizzazione internazionale, senza scopo di lucro, che sostiene l'attività dei suoi soci ai vertici nel settore della panificazione e della pasticceria) per fare una formazione ad alto livello.

Si sta preparando per partecipare a ottobre in Francia alla Coppa europea della panificazione e sogna di vincere la Coppa del mondo dei panificatori che si terrà a Parigi nel 2020.

Affida lo studio e la rivisitazione del logo e immagine coordinata a NicerDesign nel 2016.
