

Aromacademy, la scuola di pasticceria di Davide Malizia compie dieci anni

2 Settembre 2025



ROMA - Nel 2015 uno degli obiettivi del maestro **Davide Malizia**, campione del mondo di pasticceria e gelateria, era realizzare un polo per pasticceri di eccellenza.

Con questo spirito nasce la sua Aromacademy, che oggi rappresenta la prima e unica scuola a Roma specializzata esclusivamente nella pasticceria. Nel 2025 l'Accademia compie 10 anni e l'obiettivo del maestro è stato brillantemente centrato: in un decennio sono stati formati oltre 7.500 studenti tra futuri pasticceri e pasticceri professionisti, per una media di 300 alunni accreditati.

“Tra le emergenze nel settore della ristorazione si continua a parlare degli stagionali e di lavoratori senza esperienza. Con Aromacademy, in questi anni, abbiamo cercato di colmare il gap nel segmento pasticceria con una formazione di altissimo di livello, ed oggi siamo il fiore

all'occhiello per chi vuole lavorare nel settore" spiega il maestro pasticciere.

Nella struttura di Cinecittà laboratori attrezzati con macchinari d'avanguardia, postazioni dedicate e modulabili, maestri dall'esperienza internazionale chiamati da Malizia arricchiscono il paniere dei corsi. Tutto questo, si aggiunge al metodo di insegnamento del maestro, che si basa su un approccio esperienziale che privilegia l'apprendimento attraverso la pratica diretta in laboratorio alternata a momenti teorici.

Malizia è una personalità poliedrica, pluripremiato per le sue specialità: 8 volte Campione del Mondo di Pasticceria e di Gelateria, una da campione e sette come allenatore, nonché vincitore nel 2020 del prestigioso premio Sucre d'Or, come Miglior Artista al Mondo dello Zucchero per i prossimi dieci anni. Fondatore dell'Accademia di Pasticceria a Roma, Aromacademy, è sempre attento allo studio e alla ricerca. Sin dalla sua fondazione, è membro di Apei, l'Associazione degli Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana. Nel settembre 2024 è entrato a far parte del Relais Desserts International, la prestigiosissima associazione francese che riunisce i più grandi pasticceri e cioccolatieri del mondo, insieme ad Aromacademy.

Un riconoscimento di grandissimo prestigio anche per l'Accademia che si conferma un punto di riferimento nel settore, tant'è che alla fine dei corsi viene garantito uno stage formativo presso le migliori pasticceria italiane e all'interno di realtà partner della scuola per sostenere concretamente i corsisti ad entrare nel mondo del lavoro.

Molte le novità per la nuova stagione di Aromacademy: corsi di specializzazione con dei maestri francesi, i Mof, e con dei Campioni del Mondo di Pasticceria e Gelateria. Oltre alla pasticceria moderna, ci saranno corsi sulla pasticceria artistica come le sculture in zucchero e cioccolato del maestro Davide Malizia. E ancora, sulle colazioni e la bakery, i grandi lievitati e il gelato.