



Davide Maffezzoni

Davide Maffezzoni nasce a Cremona nel 1993. Dopo gli studi inizia a lavorare in una grossa GDO locale come addetto alla panificazione. Tra il 2014 e il 2015, viaggia in Australia per un anno, lavorando nel settore agricolo e della ristorazione.

Una volta tornato in Italia, con le idee chiare, frequenta prima il corso di panificazione presso **Cast Alimenti** di Brescia poi il **Master in Alto Apprendistato per Panificatore** presso l'**Università di Scienze Gastronomiche** a Pollenzo (CN). Dopo esperienze nel settore della panificazione agricola artigianale tra Cremona e l'Italia, apre nel 2018 il **Forno la Madena**, presso Stagno Lombardo (CR), di cui è titolare.

Dal 2018 è attivo nella Condotta locale **Slowfood** e tra i produttori del **Mercato della Terra Slowfood** di Bergamo e Soncino (CR). Nel 2019 incontra i progetti di **Agropolis ONLUS**, ne sposa le cause, e si mette in gioco per costruire attivamente un futuro comune tra agricoltura naturale e inclusione sociale.

