

Il Campione del Mondo di pasticceria a Udine per insegnare i trucchi del mestiere

Roberto Lestani, udinese, ha tenuto in questi giorni alcune lezioni all'Accademia del gusto del Centro Commerciale Città Fiera

Intervista allo chef **Roberto Lestani**, maestro pasticcere di Udine, classe 1970.

Chi è

Roberto Lestani nasce a Udine il 30 maggio 1970 e fin dalla giovane età è **appassionato dell'arte della pasticceria**. Dopo aver conseguito il diploma di ragioneria, lavora per un anno presso la pasticceria di famiglia, per poi dedicarsi per due anni alla sua formazione presso le più rinomate pasticcerie in Italia, Francia, Belgio ed Austria. È in questo periodo che inizia ad appassionarsi ai concorsi; **l'entusiasmo e la creatività** lo porteranno ad ottenere notevoli risultati. Attualmente gestisce una pasticceria ad Udine, presta consulenze e collabora con aziende leader del settore, rubriche e riviste specializzate di pasticceria.

Il Campione del Mondo di Pasticceria e Presidente della FIPGC, è stato in questi giorni docente del Master di Chimica e Merceologia applicata alla Pasticceria Mignon all'Accademia del gusto presso il Centro Commerciale Città Fiera. Nel corso sono state realizzate diverse tipologie di dolci della pasticceria classica ed internazionale e sono stati approfonditi concetti inerenti alla produzione, la conservazione e marketing.

Riprese: Romano urbani - Creavidea