Pasticceria: Denis Dianin conquista le Tre Torte del Gambero Rosso

20241115125904dianin-c93d6f5d

La pasticceria Dianin è stata insignita delle Tre Torte Gambero Rosso. L'insegna padovana del Maestro Denis Dianin finisce così **tra le 33 dell'Olimpo dolciario italiano**, di cui solo tre si trovano in Veneto. L'ambito riconoscimento è stato assegnato nel corso della presentazione della "Guida Pasticceri e Pasticcerie 2025" tenutasi a Palazzo di Varignana a Castel San Pietro Terme (Bologna).

Grazie a una filosofia che combina la tradizione artigianale con una continua ricerca tecnologica, Denis Dianin è divenuto un Maestro capace di innovare con **tecniche come la vasocottura e l'uso del lievito madre da rinfresco**, che caratterizza molti dei suoi prodotti oltre al tradizionale panettone. *«Per noi ricevere le Tre Torte del Gambero Rosso è un **riconoscimento prestigioso che premia la passione e l'impegno quotidiano** che mettiamo in pasticceria per offrire sempre il meglio ai nostri clienti»* ha dichiarato Dianin.

La storia della pasticceria Dianin inizia **nel 2005** con l'apertura di un **laboratorio d'avanguardia** a Selvazzano Dentro (Padova) che oggi si estende su 550 mq, di cui 150 dedicati alla vendita. Oltre alla sede principale, **nel 2023 Dianin ha aperto una seconda pasticceria-bistrot a Cittadella**, sempre nel padovano, dove il team lavora quotidianamente per garantire elevati standard qualitativi e un'offerta variegata che spazia dai lievitati alla cioccolateria. In entrambi i locali è attivo **il servizio "Ristorantino"** che arricchisce l'esperienza del cliente con proposte gastronomiche stagionali.

La voglia di studiare, ricercare e informarsi non e? mai mancata, e dopo anni di sperimentazioni con l'obiettivo di produrre i lievitati sfruttando la vasocottura, nel 2018 è nato il brand **Invero**, marchio interamente dedicato ai prodotti confezionati in vetro, comprendente non solo lievitati ma anche succhi di frutta ed estratti. Oltre al lavoro in laboratorio, Dianin svolge **attività di consulenza in ambito di ricerca e sviluppo per diverse aziende del settore della pasticceria**. E? dimostratore, formatore e consulente sui settori artigianale e industriale per diverse aziende, nonché docente presso le scuole più importanti d'Italia per trasmettere ai futuri pasticceri l'amore per la creazione di dolci. È socio e

membro del CDA del Consorzio per la Tutela del Lievito madre da rinfresco e componente del Direttivo dell’Accademia Maestri Pasticceri Italiani (AMPI).