



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

UFFICIO STAMPA

VIA VIII FEBBRAIO 2, 35122 PADOVA

TEL. 049/8273041-3066-3520

FAX 049/8273050

E-MAIL: stampa@unipd.it

AREA STAMPA: <http://www.unipd.it/comunicati>

Padova, 19 aprile 2017

I SEGRETI DELL'ALTA PASTICCERIA ALL'ATENEO DI PADOVA CON LUIGI BIASETTO

Luigi Biasetto, *Mître Pâtissier Chocolatier Confiseur Glacier*, terrà una lezione all'Università di Padova dal titolo "Azione e interazione degli alimenti".

La recente popolarità televisiva e i numerosi successi ottenuti durante questi anni per lui non sono un punto di arrivo ma una sfida al continuo miglioramento, che lo vedrà in qualità di esperto docente per La Scuola di Formazione sugli Alimenti per Insegnanti "Una Scienza Amica per Una Buona Alimentazione", **venerdì 21 aprile 2017 alle 14.45 in Aula A "R. Nasini", via Loredan, 6 a Padova.**

Luigi Biasetto nasce a Bruxelles, città del cioccolato e dell'arte dolciaria, e si diploma *Mître Pâtissier Chocolatier Confiseur Glacier*. Lavora nei più importanti laboratori della capitale belga, dove intreccia amicizie professionali durature con personaggi di spicco nello scenario della pasticceria contemporanea. Le sue origini veneziane lo rendono curioso verso le tecniche decorative dei maestri vetrai, dai quali sviluppa l'abilità di trasformare un semplice elemento in un



capolavoro: lo zucchero diventa un cigno o si materializza magicamente in un fiore. Membro della prestigiosa Associazione Maestri Pasticceri Italiani dal 1995, Campione del Mondo di Pasticceria nel 1997, docente del Master della Cucina Italiana, pasticcere di fama internazionale (che precede di gran lunga la più recente popolarità televisiva), i numerosi successi ottenuti durante questi anni per lui non sono un punto di arrivo ma una sfida al continuo miglioramento.

Sperimentando nuovi incroci di sapori, individua l'equilibrio perfetto fra le consistenze degli ingredienti e le loro proprietà nutrizionali per offrire una scelta di pasticceria degna dell'eccellenza, un viaggio nel piacere sensoriale.

Attraverso un approccio razionale e scientifico, il "Metodo Biasetto" spiega come gestire al meglio un laboratorio di pasticceria d'autore.