

# TALENTO *in volo*

DENIS DIANIN OGGI È ALLA GUIDA DELLA SUA D&G PÂTISSERIE DI SELVAZZANO, MAESTRO AMPI, DOCENTE PRESSO SELEZIONATI ISTITUTI DI FORMAZIONE E AFFIANCA STRATEGICAMENTE I DIPARTIMENTI DI RICERCA & SVILUPPO DI ALCUNE TRA LE AZIENDE PIÙ IMPORTANTI DEL SETTORE

Di Lorenza Dalla Pozza



DOLCESALATO

**I**l percorso professionale del Maestro Denis Dianin è il risultato di esperienze fondamentali: dalla scuola alberghiera agli anni di studi di automazione industriale e robotica, sviluppa una profonda conoscenza della dinamica delle materie prime, grazie a numerose esperienze all'estero presso ditte produttrici di ingredienti e semilavorati per la pasticceria.

Denis Dianin è nato e cresciuto nella provincia di Padova e qui ha scelto di consolidare la sua attività professionale, dopo un ventaglio di esperienze che lo hanno portato in diversi paesi. Il nonno, chef molto conosciuto, portava spesso il piccolo nipote nella gelateria di un amico, dove Denis trascorreva molte ore osservando il lavoro, i movimenti e l'atteggiamento delle persone. Da lì al mondo della ristorazione, e quindi alla scuola alberghiera, il passo è stato breve. Ma la scuola non gli forniva stimoli adeguati e Denis ha deciso allora di orientarsi verso gli studi di automazione industriale e la robotica, viaggiando per l'Europa e lavorando in questo settore per diversi anni, senza mai abbandonare la passione per il food. Durante le permanenze all'estero aveva spesso l'opportunità di visitare i grandi produttori di materie prime del settore pasticceria e questo ha innestato il suo nuovo percorso professionale: capire la trasformazione della materia e l'utilizzo degli ingredienti, comprendere le reazioni

“Il mio ideale di azienda è quella in grado di lavorare anche senza la mia presenza”

e approfondire le tecniche di produzione, gli hanno spalancato la strada per il mondo della pasticceria e anche quello della collaborazione con le grandi aziende. Dopo anni di studio delle materie prime nei molini del suo territorio, Denis Dianin ha scelto di aprire la sua “D&G Pâtisserie” a Selvazzano ([www.degpatisserie.it](http://www.degpatisserie.it)). I punti di forza dell'offerta sono la qualità, la ricerca e lo studio, sia negli ingredienti che nelle tecniche, nei processi e nella razionalità produttiva. La gamma dei prodotti è ampia: da quelli da consumare sul posto a quelli da asporto e, soprattutto, grazie alla catena del freddo, anche quelli per consegna a distanza, in Italia come all'estero. Tra i prodotti che contraddistinguono maggiormente la pasticceria di Denis Dianin troviamo tutto il mondo dei lievitati e la tecnica della vasocottura, incluso il panettone: all'interno di vasi in vetro, i gusti e i sapori vengono valorizzati e si conservano nel tempo, come appena fatti, senza l'utilizzo di conservanti. Un'ottima cucina veloce, sfiziosa e molto curata

delizia gli ospiti anche nella pausa pranzo ([www.invero.it](http://www.invero.it)).

**Come hai scoperto la tua passione per la pasticceria?**

Non identifico un momento specifico, ritengo di aver imboccato una strada a cui ero destinato. Ho iniziato molto presto a immergermi nel mondo del lavoro e, diciamo così, era diventato ormai un po' scontato per me andare a fare l'alberghiero. Inizialmente volevo studiare agraria, in quanto allora i ragazzi non avevano l'ambizione di fare i pasticceri. Mi sono accorto però subito che la scuola non rispondeva alle mie aspettative, soprattutto per lo sbocco professionale che mi prospettava: un lavoro presso strutture alberghiere o case di cura delle locali zone termali. Da una casuale pubblicità ho scoperto il mondo della robotica, dell'elettronica e della meccanica: ho iniziato a formarmi e a lavorare in questo settore, senza mai abbandonare il mondo del food, con viaggi all'estero che mi hanno permesso di entrare in grosse aziende internazionali produttrici di ingredienti e semilavorati per la pasticceria. Il mio approccio e la mia formazione sono stati dunque di tipo chimico e di applicazione, più che di ricetta. Ero in grado di capire perché gli ingredienti reagissero in un certo modo. Mulini, zuccherifici, produttori di semilavorati: all'epoca non c'erano i social, io mi presentavo bussando alla porta





## INVERO (= *in vetro*)

Idea regalo

Il brand INVERO, fondato dal Maestro Denis Dianin, è un modo innovativo per concepire e preservare il gusto degli ingredienti attraverso la tecnica di preparazione in vasocottura. Nascono così ricette che esaltano gusti e sapori, in un intreccio di tradizione e innovazione. All'interno di **vasi in vetro** gusti e sapori vengono valorizzati e si conservano nel tempo come appena fatti, **senza l'utilizzo di conservanti**. La linea di prodotti proposta da Dianin comprende babà e panettoni in diversi gusti, numerosi succhi ed estratti di frutta e verdura. Pensati anche come splendide e raffinate idee regalo, sono acquistabili on line nello shop on line [www.invero.it](http://www.invero.it)

delle aziende, in Italia come all'estero, e loro mi aprivano le porte.

### Quali Maestri ti hanno ispirato professionalmente?

Per la scintilla devo sicuramente ringraziare Eliseo Tonti: la luce che ha negli occhi quando parla di questo mestiere è una cosa che mi ha sempre emozionato e trascinato tantissimo. Poi sicuramente Iginio Massari e altri grandi Maestri del panorama italiano.

### Come descrivi la tua pasticceria?

Punto sul bilanciamento delle ricette, con l'obiettivo di rendere i prodotti più attuali, all'eleganza e all'estetica, per la valorizzazione della vetrina. Ogni prodotto porta con sé un progetto, non è inserito

a caso o solo perché "di moda". Deve essere buono e rispettare l'equilibrio e la valorizzazione degli ingredienti. Ogni dolce è una sintesi tra energia e ricerca, il livello qualitativo è uguale per tutti. Tra i prodotti di forza direi sicuramente il panettone in vasocottura, che in tanti hanno imitato. Ora ha un grandissimo appeal, ma nei primi anni non era stato capito. Abbiamo creato una tendenza, anticipando i tempi. C'è stata tanta ricerca per avere la paternità di un prodotto che non è un sostituto del panettone tradizionale, bensì rappresenta un'offerta complementare, da proporre come regalo, meno impegnativo.

### Dove vendi i tuoi prodotti?

Nei miei siti e nel mio punto vendita D&G

Pâtisserie, ma anche in altri locali, rivendite o pasticcerie, soprattutto in Italia ma anche in altre parti del mondo, dall'Asia all'Arabia, al Giappone, fino all'America: sono prodotti che riusciamo a spedire ovunque. La logistica viene seguita da qui, ma per grossi ordinativi ci avvaliamo di stoccaggi esterni: tutto viene abbattuto a temperatura negativa e, man mano che avanziamo con la produzione, prendiamo a noleggiare gli spazi. Quando i pallet raggiungono la giusta quantità, il container con trasporto refrigerato li carica e li spedisce via mare.

### Quali sono i tuoi punti di forza e i tuoi punti di debolezza?

Condivido molto con gli altri, penso che ci sia molto più da dare che da prendere. Ho sposato la filosofia dell'Accademia e concordo pienamente con Iginio Massari: oggi dobbiamo cercare di imparare a dare, più che a prendere. In qualche maniera tutto torna. Mi ritengo una persona molto precisa, forse delle volte lo sono troppo, esigente con gli altri, ma allo stesso tempo anche con me stesso, tantissimo! Mi metto molto in discussione. Riesco ad accettare le osservazioni, soprattutto quelle negative, sulla persona ma anche su un prodotto, spesso e volentieri sono quelle che cerco. Mi ritengo una persona abbastanza intelligente da saper distinguere la cattiveria gratuita da un'osservazione seria e costruttiva. Sono schietto e molto diretto, non te le mando a dire! Ma non uso aggressività o cattiveria, cerco sempre il confronto.

Se fisso un obiettivo, si salvi chi può! Vado avanti, vado fino in fondo. Punto a costruire



un'azienda che sia una squadra, anche se riscontro delle difficoltà impressionanti negli ultimi tempi. Divido completamente ciò che è lavoro da ciò che è la parte affettiva. Sento molto l'esigenza di stare con la famiglia e con gli amici, l'esigenza della condivisione. Sono fragile, a volte anche nel lavoro: certo, alle volte devi dimostrare di non esserlo, devi giocare un ruolo.

### Quanto è importante per il business la comunicazione digitale?

Sono importanti, ma non devono diventare un'ossessione. È fondamentale presidiare i canali in modo costante, professionale e corretto. Ci tengo particolarmente che vengano presidiati con qualità.

### C'è un'espressione che può essere definita come il tuo motto?

"Volere è potere": quando decido una cosa devo arrivare a farla, o quantomeno devo arrivare a dire che ho dato il massimo per poter raggiungere l'obiettivo. Il motto di D&G è che "il gusto, quello vero, è nella vita, noi te lo facciamo solo mordere": un'espressione e un concetto nati ben 13 anni fa.

### Come vedi il futuro della pasticceria, in Italia e in Europa?

L'Europa è vasta: penso alla pasticceria in Svizzera, a quella austriaca, della Germania o dei paesi dell'Est... Completamente

diverse dalla nostra, da quella francese o spagnola. La mia sensazione è che si cercherà di reinterpretare i nostri classici. Dovremmo cercare di rinnovare la nostra pasticceria tradizionale, cercando di rivedere anche il lato estetico. In Italia abbiamo il vantaggio di avere dei prodotti estremamente buoni, ma spesso e volentieri non bellissimi: allora si tenta di rendere bella la nostra pasticceria copiando da quella francese. Proprio quella francese ha innestato questa ricerca estetica e sicuramente in Italia potremmo evolverci da questo punto di vista. Un'altra riflessione la dedico alla formazione: da titolare di impresa, ritengo che purtroppo oggi le scuole in Italia non ascoltino le aziende e non preparino gli allievi per le esigenze delle stesse. Le scuole fanno business e il cliente-allievo, ovvero colui che paga, è anche colui che comanda e pone condizioni. Non è più il docente a giudicare. In questo momento il sistema non è in grado di preparare gli studenti per le esigenze del mondo del lavoro... Possiamo dire apertamente che le aziende sono diventate "schiave" degli stagisti e la vera scuola viene fatta poi presso i nostri laboratori.

A un giovane che vuol fare il pasticciere consiglio di dedicarsi completamente e seriamente alla propria preparazione,

fidandosi dei consigli di colui che lo introduce nel mondo del lavoro. Nel momento in cui trova un'occupazione, gli suggerisco di condividere la filosofia dell'impresa e di fermarsi: facendo pochi mesi di qua, altri di là, non si impara di più! Per prendere padronanza vera del mestiere servono dai 4 ai 6 anni: solo allora avrai acquisito tutte le basi e un metodo di lavoro e potrai evolvere velocemente acquisendo altra esperienza. È come per una casa: bisogna dedicare del tempo a costruire delle solide fondamenta, solo dopo si procede ad arredarla e a decorarla.

### Quali sono i tuoi progetti professionali futuri?

Sicuramente un libro e degli ampliamenti dell'azienda. Il nostro Paese sta diventando impegnativo per l'imprenditore, la burocrazia non aiuta. All'estero le aziende hanno la possibilità di assumere in modo snello, semplice e veloce, anche per un periodo di prova. In questo modo il lavoratore si mette in gioco in maniera diversa. Qui in Italia è tutto più complesso.

### Parlaci dei tuoi gusti personali e dei tuoi hobby.

Adoro fare parapendio perché mi aiuta tanto. Sono a contatto con la natura, mi rilasso e riesco davvero a "staccare la spina": questo mi aiuta a liberare la mente e a ritrovare il quadro, la visione generale. Mi piace la montagna, ma non amo molto le ferie di tipo classico, che mi mettono in difficoltà: preferisco qualche giorno di riposo spezzettato con la famiglia. Amo passeggiare la sera con il mio cane, che poi è anche la mascotte dell'ufficio! E il colore arancione, perché mi trasmette energia. Ascolto un po' tutta la musica, ma preferisco le canzoni in italiano, quelle di emozione, vecchie o nuove non importa. Tra le mie preferite c'è "Come un pittore" dei Modà.



D&G Pâtisserie  
Via Monte Grappa 30, Selvazzano  
Dentro (Padova)  
Tel. 049 637201  
[www.degpatisserie.it](http://www.degpatisserie.it) [www.invero.it](http://www.invero.it)

*Un panettone originale, dal gusto superlativo, regalato dall'abbinamento di limone e amarene canditi con i pistacchi*



- 320 g** Miele di acacia
- 40 g** Malto in pasta diastatico
- 920 g** Tuorlo d'uovo
- 1600 g** Burro
- 72 g** Sale
- 8 pz** Buccia di arancio
- 4 pz** Buccia di limone
- 4 pz** Vaniglia Bourbon
- 4 pz** Vaniglia Tahiti
- 400 g** Acqua
- 2200 g** Limone candito a cubetti
- 2200 g** Amarene semicandite
- 400 g** Pistacchi

Impastate il preimpasto triplicato con farina, malto e le parti aromatiche. Incordate e aggiungete lo zucchero e il miele con 1/3 dei tuorli. Aggiungete sale con 1/3 dei tuorli. Aggiungete burro e i rimanenti tuorli. Aggiungete acqua e poi la frutta. Lasciate riposare 60 minuti a 28°C. Pezzate, pirlate e mettete a lievitare. Glassate con ghiaccia, mandorle grezze e granella di zucchero. Cuocete a 165°C per circa 55 minuti, al cuore 94°C.

## PANETTONE *amarena, pistacchio e limone*

### IMPASTO SERALE

- 880 g** Lievito Madre maturo al 3° rinfresco
- 1240 g** Acqua
- 920 g** Zucchero
- 920 g** Tuorlo d'uovo
- 2920 g** Farina per grandi lievitati
- 1160 g** Burro

Fate in largo anticipo uno sciroppo: scaldate bene l'acqua, aggiungete lo zucchero e mixate bene

Impastate farina, burro e sciroppo per qualche minuto. Una volta maturo, aggiungete il lievito e incordate bene. Aggiungete tutto il tuorlo in una volta sola e terminate di impastare. Mettete a lievitare 10/12 ore a 26°C fino a triplicazione del volume.

### IMPASTO MATTINO

- 1080 g** Farina per grandi lievitati
- 800 g** Zucchero

### GHIACCIA AMARETTO

- 290 g** Polvere mandorle amare
- 175 g** Mandorle grezze
- 120 g** Nocciole
- 930 g** Zucchero a velo
- 25 g** Cacao in polvere
- 60 g** Farina di mais bramata
- 60 g** Fecola
- 350 g** Albume

Passare tutto al cutter tranne l'albume. Miscelate insieme le polveri con l'albume.