



DENTRO CASA

mensile di design, tecnologia e innovazione



MENSILE N. 225 AGOSTO 2018 € 4,80 P.I. 8/8/2018

PRINCIPEMEDIA

TOP
ITALIAN
CHEF



oltre la ricetta
il pasticcere

ljubica komlenic, gianpaolo natali
e ph giovanni panarotto



FRANTOI
REDORO
DAL 1895
redoro.it

BALLARINI
1889
ballarini.it

Kohl
Succhi di mela di montagna
Ritten, Südtirol
kohl.bz.it/it

Denis Dianin: Antonella, mi vuoi sposare?

*Dai dolci in tavola,
alla proposta più dolce che c'è...
In anteprima per i lettori
di DENTROCASA.*



A suon di maneggiare dolci, si diventa dolcissimi... E Denis Dianin è andato pure oltre, riservando alla compagna Antonella una sorpresa davvero coi fiocchi. Cominciamo dalla fine dunque. Occhi lucidi, sguardo pulito e sincero: "Antonella, grazie per essermi stata a fianco finora. Visto che la nostra unione è ormai collaudata, che dici, ci sposiamo?". Emozioni forti, fortissime, come solo un maestro nella vita, oltre che nell'arte pasticceria, è in grado di regalare. Denis Dianin, titolare di d&g Patisserie e nomination Top Italian Chef 2018-2019, si è trattenuto a parlare del suo mondo e del suo privato rispondendo alle domande della chef Ljubica Komlenic e del direttore di DENTROCASA Gianpaolo Natali. Ma chi poteva aspettarsi una simile "chiosa"? Su invito di Ljubica, il racconto parte dall'infanzia: "Ho combinato tante marachelle e a 4 anni ho pure incendiato il pollaio dei nonni. La cucina non era nei miei obiettivi professionali perché la vivevo solo come un piacere, tanto che mi sono diplomato in automazione industriale e robotica". Poi però aprì una pizzeria da asporto ad Abano

Terme: "Quello è stato il primo step. La vicinanza ai mulini mi ha spinto a questa scelta. Ma già ai tempi ho cercato di realizzare un concept diverso e innovativo abbinando alla pizza l'aspetto della cioccolateria e della pasticceria. E le cose sono andate bene". Sedici anni fa arriva anche Eleonora: "È la mia prima figlia ed è stata per me una grande emozione, accompagnata da quel pizzico di incoscienza dovuta alla mia giovane età". Tornando sul fronte professionale, ricorda Ljubica, le origini di d&g Patisserie risalgono invece a 12 anni fa: "L'idea è quella di raccogliere sotto un unico brand un insieme di persone e sottolineare quindi l'importanza dell'attività di un'intera squadra. "D" sta per Design, cioè studio e progettazione, quello che per intenderci avviene nel laboratorio di pasticceria. "E" sta per evoluzione, legata anche al concetto di contaminazione. "G" sta infine per Glamour e richiama cioè il concetto di seduzione, quello che il dolce celebra in ogni menu. Anni fa il concept di pasticceria era molto diverso da oggi e occorre una spinta decisa per poterlo valorizzare. Nella professione, ma anche nella vita privata, bisogna coltivare il desiderio di migliorarsi costantemente e imparare anche dagli errori o

dalle esperienze negative. d&g Patisserie è il risultato di una ricerca continua unita alla voglia di sperimentare". Nel percorso di d&g entra presto Antonella e nasce anche l'amore: "Il suo apporto è stato decisivo: prima si occupava del laboratorio poi si è spostata sugli aspetti della vendita e della cura del cliente, oggi molto preziosi. Antonella è una persona straordinaria che mi aiuta nelle scelte e mi dà forza. Con lei è arrivato anche il piccolo Filippo, che oggi ha 3 anni. È stata un'altra gioia immensa vissuta stavolta con più consapevolezza". Coscienza e responsabilità si sono acuite in concomitanza di un periodo non troppo positivo della tua vita, per via di problemi legati alla salute... "Davanti alle difficoltà non sono il tipo che si abbatte o si mette a rimuginare. Agisco e basta. Perché sono convinto che l'aspetto psicologico sia fondamentale per andare avanti nel migliore dei modi salvaguardando anche la famiglia". E i risultati si vedono. Denis Dianin ha poi ricevuto premi di grande prestigio, anche per l'invenzione e la realizzazione del panettone in vasocottura. Come nasce il progetto? "Da un metodo visto in Francia nel campo della conserva. Inizialmente pensavo al vaso come semplice

elemento contenitore, interessante e bello, ideale quindi come regalo. Poi, grazie ad un grande lavoro di studio e di ricerca, abbiamo elaborato una tecnica di cottura vera e propria che ci consente oggi di preservare il sapore e le proprietà organolettiche del prodotto". Una vera e propria chicca! d&g Patisserie accoglie il cliente per una colazione speciale, per un gustoso brunch, ma anche per un aperitivo d'eccezione accompagnato da una ricca scelta di Prosecco, Franciacorta o Champagne... Ma che ricetta salata vuole proporre Denis Dianin ai lettori di DENTROCASA? "Opterei per un polipo cotto a fuoco lento, anche in padella con un'altra padella capovolta a fare da coperchio, con aggiunta di aroma di liquirizia, olio e pepe intero di Giamaica. Come pasta scelgo uno spaghetti a cui aggiungo appunto un filo d'olio, pezzettoni di polipo arrostito, pomodorini arrostiti, acciuga del Cantabrico. La pasta va lasciata al dente con cottura da ultimare in padella..." conclude Dianin. Come dolci abbiamo invece degustato di persona: Delicata (dessert al piatto), Delicata (dolce), Surprise e True Colors. Vere e proprie gioie per il palato!

chi
Ljubica Komlenic
Top Italian Chef
ljuvale@gmail.com
d&g Patisserie
Boutique: via Montegrappa, 30
Selvazzano Pd
Atelier: via Monte Cimone, 12
Selvazzano Pd
tel 049 637201
degpatisserie.it
ph Giovanni Panarotto
giovannipinarotto.com
vannis.p@gmail.com