

BIASETTO

www.pasticceriabiasetto.it

Se la cucina italiana occupa posizioni di rispetto nel panorama mondiale e se i suoi ristoranti continuano a stupire lo si deve anche ad ambasciatori del calibro della famiglia Biasetto. Pasticceri che con maestria sanno portare avanti una concezione dell'arte fatta di pregiate materie prime, squisite ricette al cioccolato e meticolosa attenzione alla qualità e ai dettagli. La strada di Biasetto si inserisce nel rispetto della tradizione con la consapevolezza che l'artigianato non deve esaurirsi nella conservazione ma continuare a proporre ciò che non esiste già, deve poter sorprendere il palato con la capacità di unire sapori e visioni piacevoli attraverso nuovi equilibri. Non solo, deve essere capace di guardare al mondo, di esportare l'autenticità, il piacere e la bellezza dei propri prodotti. Come la "Setteveli @", deliziosa torta al cioccolato con cui l'Italia ha raggiunto i massimi traguardi mondiali. Grazie alla volontà di stupire e insistere nella qualità totale del proprio fare quotidiano Biasetto ha ricevuto riconoscimenti importanti, dal Gambero Rosso all'associazione internazionale dei Relais Dessert, che riunisce i migliori professionisti del settore della pasticceria. Per scoprire meglio questa realtà viva ed eccellente del territorio padovano abbiamo incontrato Luigi Biasetto nel suo atelier dove si è subito colpiti dalla tecnologia, dalla pulizia degli ambienti, dall'organizzazione dei reparti.

Se non fosse per i profumi caldi, dolci e avvolgenti sembra di essere in un laboratorio scientifico di qualche istituto di ricerca...

«L'Atelier non è altro che una rappresentazione spaziale della visione Biasetto. Oggi per competere a certi livelli non basta il buon prodotto, servono manodopera qualificata, attrezzature adeguate, una gestione dei tempi e degli spazi. In sintesi bisogna lavorare con qualità e nel settore alimentare questo significa anche rispettare tutte le norme e le procedure necessarie alla sicurezza e all'igiene degli ambienti oltre che dei prodotti. Queste componenti non sono mai scontate. Le risorse umane qualificate sono un vero problema. Non è facile trasmettere la nostra filosofia oltre che i saperi concreti ai collaboratori, richiede tempo, attenzione, insomma investimenti. Oggi i pasticceri che hanno maturato uno o due anni di esperienza vogliono spostarsi per iniziare una loro attività. La nostra pasticceria è realizzata ancora con pazienza e nel rispetto della tradizione e dell'identità artigianale. L'uomo è ancora protagonista, non sono le macchine a comandare, a

imporre i loro tempi. Questo per noi è indispensabile per creare dei dolci non imitabili o riproducibili alla scala industriale. Non vogliamo e non dobbiamo adeguarci a logiche che ci allontanano dalla tradizione italiana, dalle nostre origini e dal primato di personalità che tutto il mondo ci riconosce.»

Più che di dolci è meglio parlare di creazioni?

«La creatività è una componente significativa del fare pasticceria. Il nostro laboratorio è costantemente impegnato nel realizzare prodotti capaci di affascinare i sensi del consumatore. Come la torta al cioccolato "Setteveli @" con cui l'Italia ha vinto l'edizione 1997 della Coppa del Mondo di Pasticceria. Un nome che rimanda alle sette componenti che ne fanno una straordinaria armonia di sapori e consistenze: i veli di cioccolato, la bavarese alle nocciole pralinate, il fondo di gianduia, il pan di Spagna, i fiocchi di mais, la mousse e la glasse al cioccolato. Sette veli che rievocano, come la danza di Salomè, le qualità della donna, una metafora quindi di armonia, dolcezza, seduzione ma anche di forza, determinazione e audacia.»

Creazioni che riuscite anche ad esportare all'estero?

«Abbiamo aperto uno spazio a Bruxelles, in Belgio, paese in cui siamo nati e abbiamo studiato pasticceria. È stato impegnativo all'inizio perché abbiamo voluto presentarci con il nostro stile, con lo stile Biasetto. Quindi significa qualità dei prodotti ma anche attenzione al cliente, competenza e disponibilità. Insomma un approccio anche culturale. In fondo siamo Veneti di origine, amiamo divertirsi ma sappiamo anche essere seri e rigorosi in quello che facciamo. Siamo un popolo lavoratore, artigiano nell'animo, capace di produrre in un modo sempre straordinario e difficilmente imitabile. Forse questo coraggio, questa grinta ci arriva dalle nostre radici povere. È nel dna del nostro territorio. Ovviamente la volontà non basta se l'obiettivo è quello di dare l'opportunità a Paesi anche molto distanti di assaggiare le nostre delizie. Se vuoi, come mi è capitato di recente con una degustazione a Seoul di 350 partecipanti, che i dolci siano nella tavola in 24 ore, occorre una grande capacità organizzativa e di gestione dei tempi di produzione. Questa è la sfida che l'artigianato contemporaneo deve saper cogliere per proseguire e diffondere la propria tradizione. Non dimentichiamoci che il Tiramisù è il dolce più consumato al mondo.»

If Italian cuisine occupies a position of respect in the global scenery and if its restaurants continue to amaze, this is also due to ambassadors of the likes of the Biasetto family. Pastry chefs that know how to masterfully carry on an art concept made of fine raw matter, exquisite chocolate recipes and meticulous care for quality and detail. The Biasetto road unfolds with regard for tradition and with the awareness that the craft should not wear off in conservation, but rather offer whatever not exists yet, delighting the palate with the ability to combine taste and pleasant appearance through new harmonies. Not just that, it should also be capable of looking at the world, exporting the genuineness, the pleasure and the beauty of its products. Like the "Setteveli @" , a delicious chocolate cake with which Italy has reached the highest achievements in the world. Thanks to the desire to amaze and insist on the overall quality of its workaday affairs, Biasetto has received important awards, from the Gambero Rosso as from the international association of the Relais Desserts, that combines the most extraordinary professionals in the field of pastry making. To discover more about this live and excellent reality of the Paduan district we have met Luigi Biasetto in his workshop where we were immediately struck by the technology and cleanliness of the rooms and the organization of the departments.

If it weren't for the warm, sweet and full-flavoured fragrances, one would believe finding himself in some scientific research centre...

«The workshop is nothing but a special interpretation of the Biasetto philosophy. Today for competing at a certain level, a good product is not sufficient, it requires skilled labour, adequate equipment and management of spaces and time. In short, we need to work with quality, and in the food industry this also means respecting all the standards and procedures that are required for the safety and hygiene both of the environments as well as of the products. These behaviours are never obvious. Qualified human resources are a real problem. It is not easy to convey our philosophy as well as the concrete flavours to our co-workers, it requires time, care, investments in short. Today, pastry makers that have accumulated one or two years of experience want to move on to start their own shop. Our pastry confectionery is still directed with patience, and with regard for the tradition and craftsmanship. Man is still the leading actor, it's not the ma-

chines to command, to impose their schedules. This is essential for us to create inimitable pastry that can not be reproduced on industrial scale. We do not want, nor must we adapt to rationales that remove us from the Italian tradition, from our roots and our primacy of personality that the whole world acknowledges us.»

Rather than of pastries, should we speak of creations?

«Creativity is a significant component of pastry making. Our lab is constantly committed to creating products that will captivate the customer's senses. Like our "Setteveli @" chocolate cake, with which Italy has won the 1997 edition of The World Confectionery Championship. A name that refers to the seven components that make it an extraordinary harmony of flavours and textures: its chocolate veils, bavarois cream with hazelnut pralines, foundation of gianduia, sponge cake, corn flakes, mousse and its chocolate glaze. Seven veils that evoke, like Salome's dance, the qualities of a woman, thus becoming a metaphor of harmony, sweetness, seduction but also of strength, determination and boldness.»

Creation that you also succeed to export abroad?

«We have opened a confectionery in Brussels. In the beginning it has been challenging because we have wanted to introduce ourselves in our own style, the Biasetto style. Meaning quality products but also customer care, expertise and helpfulness. In short also a cultural approach. At heart we are from the Veneto, we love to have fun but we also know how to be serious and rigorous in what we do. We are a working people, craftsmen at heart, capable of producing in an always unique and hardly imitable way. Perhaps this boldness, this drive arises from our poor roots. It is in the DNA of our territory. Obviously this will not be enough if your target is to give even to very distant nations an opportunity to taste your delights. If, as has happened recently in a tasting with 350 participants in Seoul, you like to have the pastries on the table within 24 hours, you will need great organizational capacity and skilful management of the production schedules. This is the challenge that modern craftsmanship must be able to face in order to carry on and popularize our tradition. Let's not forget that Tiramisù is the most popular dessert in the world.»



PAGINA PRECEDENTE: ALCUNE DELLE DELIZIOSE TORTE FIRMATE DA BIASETTO.
 A DESTRA: ALESSANDRO BIASETTO, TITOLARE CON IL FRATELLO LUIGI DELL'OMONIMA PASTICCERIA.
 SOTTO: INTERNI E RITRATTI DELL'ATELIER BIASETTO.
 PREVIOUS PAGE: SOME OF THE DELICIOUS CAKES SIGNED BY BIASETTO.
 RIGHT: ALESSANDRO BIASETTO, OWNER WITH HIS BROTHER LUIGI OF THE HOMONYMOUS PASTRY.
 BELOW: INTERIORS AND PORTRAITS AT THE BIASETTO ATELIER.



