Roberto Lestani, uno di noi

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 23 Settembre 2015 18:01



Come può un campione del mondo di pasticceria pluri medagliato, consulente di fior di aziende, docente, presidente-fondatore di un'attiva associazione e tanto altro, essere considerato uno di noi? Però proprio questa è stata l'impressione che ho avuto incontrando **Roberto Lestani** già in sole due ore di chiacchierata e intervista, merito della sua cordialità e disponibilità che hanno evidentemente annullato le distanze tra il Maestro e l'intervistatore. Ho incontrato **Roberto** grazie all'operosa attività di **Mario Graditi**, Delegato **FIP Sicilia**, poichè lo scorso **22 Settembre 2015**, presso la **VAPS** di **Bagheria** (PA), ha organizzato un corso di chimica e merceologia degli alimenti proprio con **Lestani** in qualità di docente.

Roberto è stato molto gentile a prestarsi ad una video-intervista, nonostante il mio ritardo causato da improrogabili impegni e cambi di programma, essa si è infatti svolta addirittura all'**Aereoporto Falcone e Borsellino di Palermo**, approfittando di un prato e di un albero di ulivo, ambientazione funestata dal vento e ben diversa dalle mie abitudini che di solito prediligono cucine e laboratori di pasticceria, ma questa volta posso almeno dire di avere fatto un'intervista letteralmente al... volo!

{youtube}G9djE8OenD8{/youtube}

Durante la mia chiacchierata con il maestro è emersa quella sua personalità carismatica e alla mano che in breve tempo gli ha consentito di fondare ed allargare la **FIP, Federazione Italiana di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria,** oggi diventata internazionale. Udinese di nascita e di residenza, non ha studiato subito nella pasticceria di famiglia, ma è stato invece spinto dalla madre a frequentare ragioneria. Solo dopo aver conseguito l'agognato diploma si è finalmente potuto dedicare a tempo pieno ai dolci, ma assecondando la sua inclinazione ai rapporti sociali ha preferito dedicarsi alla consulenza ed ai corsi, scegliendo di non rimanere chiuso in un laboratorio. Questo però non ha impedito a **Roberto** di avere come maestro di pasticceria e di vita il suo papà e a lavorare in giro per l'Italia e l'Europa con lo scopo di migliorare la sua formazione, rendendosi conto di quanto sia importante l'adeguamento professionale, tra l'altro fondamentale obiettivo della **FIP**.

Buongustaio, amante del cioccolato, **Lestani** stravede per i dolci, sono la sua passione in laboratorio, ma anche a tavola, dove predilige i piccoli lievitati da colazione insieme a sua maestà il Panettone, come ho già scritto in passato, uno dei dolci più difficili da preparare, se lo si vuole far bene! Invece, il piatto salato preferito è la pastasciutta, magari con un bel pomodoro fresco condito con una foglia di basilico, anche in questo caso **Roberto** non si è smentito, è proprio uno di noi!