



Roberto Rinaldini Maestro della pasticceria

Roberto Rinaldini è parte dello staff dei giudici del martedì sera, giornata in cui il talent show di Caterina Balivo, viene seguito su Rai 2. Una figura di spicco a livello internazionale è il riminese Roberto Rinaldini, che parteciperà al programma "Il più grande pasticcere", il cooking show di Rai 2, che andrà in onda dal 25 Novembre 2014.

All'interno della trasmissione si sfideranno 10 giovani talenti della pasticceria, protagonisti di premi internazionali e accompagnati dalla lunga, ma giovane, esperienza alle spalle. Tra i grandi maestri della pasticceria Roberto Rinaldini è il riminese che porta alto il nome di questa città e si troverà, con altri maestri, a giudicare le varie prove che si svolgeranno tra gli sfidanti, che si troveranno a preparare dessert, dolci, buffet e solo uno alla fine delle cinque puntate sarà "Il più grande pasticcere".

Roberto Rinaldini, maestro dell'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani, a soli 36 anni ha fondato la Rinaldini Pastry. Propone qualità ed eccellenze nei suoi prodotti di pasticceria artigianale italiana, presenta uno stile moderno ed elegante, sempre legato alla tradizione con speciali 'incursioni' nel mondo della moda.

Ogni suo dolce è un'opera d'arte, frutto di un'approfondita ricerca del gusto e dello stile, degli elementi e dei dettagli, finanche rappresentata nel packaging e nei punti vendita.

Prima la scuola alberghiera, successivamente la lunga esperienza negli alberghi della riviera romagnola, l'amore per i dolci e gli svariati premi, al Campionato del mondo Uipcg con il suo dolce "la Venere Nera", nel 1998 Campione d'Italia pasticceria Juniores, dal 2004 entra nell'Ampi, nel 2005 i premi, miglior pasticceria d'Italia, miglior pasticceria per l'innovazione, miglior artigiano d'Italia per il cioccolato all' Eurochocolate Award, nel 2006 Campione del mondo di gelateria, nel Campionato mondiale di pasticceria a squadre WPTC, nel 2007 protagonista di un reality show giapponese, 2008 di nuovo campione del mondo di gelateria come Capitano della squadra italiana al Campionato mondiale di pasticceria a squadre WPTC, dal 2010 ideatore e presidente della Juniores Pastry World Cup, campionato mondiale per giovani under 23.

La lunga carriera porta alla pubblicazione del suo primo libro nel 2011, "Cake à Porter" e apre il suo shop a Milano, all'interno de La Rinascente.

Nel 2012 è ideatore di The Pastry Queen, campionato mondiale di pasticceria femminile e nel 2013 Roberto Rinaldini è Maestro Pasticcere dell'anno, il riconoscimento che gli è stato assegnato dall'Accademia Maestri Pasticceri Italiani.

A Gennaio del 2014 al Sigep di Rimini è stato nominato Ambasciatore della Pasticceria nel mondo dalla Rivista Punto.it.

Una lunga storia tutta da raccontare, che certamente non termina con questa breve presentazione curriculare.

rinaldinipastry.com

[Read More](#)
