

Pasticceria: Denis Dianin conquista le Tre Torte del Gambero Rosso



La pasticceria Dianin è stata insignita delle Tre Torte Gambero Rosso. L'insegna padovana del Maestro Denis Dianin finisce così tra le 33 dell'Olimpo dolciario italiano, di cui solo tre si trovano in Veneto. L'ambito riconoscimento è stato assegnato nel corso della presentazione della "Guida Pasticceri e Pasticcerie 2025" tenutasi a Palazzo di Varignana a Castel San Pietro Terme (Bologna).

Grazie a una filosofia che combina la tradizione artigianale con una continua ricerca tecnologica, Denis Dianin è divenuto un Maestro capace di innovare con **tecniche come la vasocottura e l'uso del lievito madre da rinfresco**, che caratterizza molti dei suoi prodotti oltre al tradizionale panettone. «Per noi ricevere le Tre Torte del Gambero Rosso è un **riconoscimento prestigioso che premia la passione e l'impegno quotidiano che mettiamo in pasticceria per offrire sempre il meglio ai nostri clienti**» ha dichiarato Dianin.

La storia della pasticceria Dianin inizia **nel 2005** con l'apertura di un **laboratorio d'avanguardia** a Selvazzano Dentro (Padova) che oggi si estende su 550 mq, di cui 150 dedicati alla vendita. Oltre alla sede principale, **nel 2023 Dianin ha aperto una seconda pasticceria-bistrot a Cittadella**, sempre nel padovano, dove il team lavora quotidianamente per garantire elevati standard qualitativi e un'offerta variegata che spazia dai lievitati alla cioccolateria. In entrambi i locali è attivo **il servizio "Ristorantino"** che arricchisce l'esperienza del cliente con proposte gastronomiche stagionali.

La voglia di studiare, ricercare e informarsi non è mai mancata, e dopo anni di sperimentazioni con l'obiettivo di produrre i lievitati sfruttando la [vasocottura](#), nel 2018 è nato il brand **Invero**, marchio interamente dedicato ai prodotti confezionati in vetro, comprendente non solo lievitati ma anche succhi di frutta ed estratti. Oltre al lavoro in laboratorio, Dianin svolge **attività di consulenza in ambito di ricerca e sviluppo per diverse aziende del settore della pasticceria**. È dimostratore, formatore e consulente sui settori artigianale e industriale per diverse aziende, nonché docente presso le scuole più importanti d'Italia per trasmettere ai futuri pasticceri l'amore per la creazione di dolci. È socio e membro del CDA del Consorzio per la Tutela del Lievito madre da rinfresco e componente del Direttivo dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani (AMPI).