

## Biassetto in cattedra, degustazioni "al buio"



(F.Capp.) L'alta pasticceria sale in cattedra. Universitaria. Luigi Biassetto, maître pâtissier chocolatier confiseur glacier, terrà una lezione all'Università di Padova dal titolo "Azione e interazione degli alimenti". Il campione del mondo di pasticceria (anno 1997) vestirà le vesti di esperto docente in seno al corso di formazione per insegnanti delle scuole secondarie "Una scienza amica per una buona alimentazione", promosso nell'ambito del Piano lauree scientifiche Chimica, Biologia e Biotecnologie. Appuntamento domani alle 14.45 in aula "Nasini", via Loredan 6, a Padova. L'incontro è aperto non solo a docenti e studenti ma a tutti coloro che sono incuriositi dall'argomento, duecento i posti a sedere disponibili.

«Biassetto è un'eccellenza dal punto di vista gastronomico e ha accolto con molto entusiasmo la nostra proposta - spiega il professor Saverio Santi del Dipartimento di Scienze chimiche, co-organizzatore della manifestazione - anche perchè spesso interviene nelle scuole, con gli studenti raccontando il moderno ruolo dello chef, una carriera dura non come spesso appare in televisione. Durante il nostro incontro Luigi Biassetto farà una dimostrazione a sorpresa con il coinvolgimento del pubblico». Trattasi di esperimenti al buio: con una mascherina a coprire gli occhi, si sarà chiamati a esprimere le proprie sensazioni, a riconoscere ingredienti, celebrare gusti. Singolare anche un altro aspetto. «I dolci sono sicuramente da mangiare con moderazione ma il pasticcere dimostrerà - anticipa Santi - come è possibile crearne di poco nutrienti, meno calorici dei più comuni alimenti dietetici».

Luigi Biassetto nasce a Bruxelles, città del cioccolato e dell'arte dolciaria. Lavora nei più importanti laboratori della capitale belga; le sue origini veneziane lo rendono curioso verso le tecniche decorative dei maestri vetrai, dai quali sviluppa l'abilità di trasformare un semplice elemento in un capolavoro. Sperimentando nuovi incroci di sapori, Biassetto individua l'equilibrio perfetto fra le consistenze degli ingredienti e le loro proprietà nutrizionali per un viaggio nel piacere sensoriale. Tanto che il "Metodo Biassetto" si traduce in un laboratorio di pasticceria d'autore.



