



CURRICULUM VITAE

Lestani Roberto

Campione del Mondo di pasticceria

Campione Olimpico di pasticceria

Cavaliere al Merito della Repubblica Italiana

Presidente Federazione Internazionale

Pasticceria Gelateria cioccolateria

E-mail: info@robertolestani.it

Sito Web: www.robertolestani.it

Roberto Lestani,

dopo aver conseguito il diploma di ragioneria, lavora per un anno presso la pasticceria di famiglia, per poi dedicarsi alla propria formazione presso le più rinomate pasticcerie in Italia, Francia, Belgio ed Austria.

E' in questo periodo che inizia ad appassionarsi ai concorsi; l'entusiasmo e la creatività lo porteranno ad ottenere notevoli risultati. Qui di seguito riportiamo i più importanti riconoscimenti conseguiti:

- 1994: medaglia d'oro concorso in "Dolce Compagnia";
- 1996: medaglia d'oro per la creazione di torte da cerimonia a Bergamo;
- 1996: n. 1 medaglia argento e n.2 medaglie di bronzo "Olimpiadi Culinarie" a Berlino;
- 1997: n. 2 medaglie d'oro "Internazionali Pittental" in Austria;
- 1998: n. 1 medaglia d'oro n. 2 medaglie d'argento e n.2 medaglie di bronzo "Culinary World Cup" in Lussemburgo creazione torte e dessert cioccolato;
- 1998: n. 1 medaglia d'oro con lode con punteggio di 80/80mi estro artistico, n. 2 medaglie d'oro creazione dessert al piatto e

dolci, n. 2 medaglie di bronzo, Trofeo Campione Mostra, Trofeo per l'estro artistico "Intergastronomia" a Stoccarda;

- 1999: n. 6 medaglie d'oro, nelle categorie cioccolato, artistico zucchero, dessert, Trofeo Campione Mostra "International Kochkunst" a Salisburgo;
- 1999: n. 2 medaglie d'oro, n. 2 d'argento e n. 2 di bronzo "International Messe" a Vienna nelle categorie artistico zucchero, cioccolato torte e dessert;
- 1999: n. 1 medaglia d'oro con lode con punteggio di 80/80mi artistico zucchero, n. 1 medaglia d'oro, Trophée Champion Exposition "Salon Culinaire Mondial" a Basilea;
- 2000: n. 2 medaglie d'oro artistico zucchero e cioccolato e n. 1 d'argento "Olimpiadi Culinarie" ad Erfurt;
- 2001: n. 1 medaglia d'oro con lode con punteggio di 80/80mi, n. 3 medaglie d'oro, Trofeo Campione Mostra "Hoga International" a Norimberga;
- 2002: n. 1 medaglia d'oro ed il trofeo "Coppa Europa a Squadre" a Roma.
- 2002: n. 1 medaglia d'oro e n.1 d'argento "Culinary World Cup" in Lussemburgo
- 2004: Campione del Mondo di Pasticceria.
- 2006: Cavaliere al Merito della Repubblica Gestisce come titolare per dieci anni la pasticceria di famiglia dove sviluppa capacità di gestione aziendale, organizzazione del lavoro e gestione del personale.

Dal 2004 svolge esclusivamente attività di consulenza per aziende nel settore dolciario svolgendo:

- dimostrazioni, viste le spiccate capacità comunicative;
- sviluppo tecnologico delle attrezzature;
- sviluppo delle materie prime;
- controllo qualità delle materie prime e della produzione.

Collabora inoltre con riviste e rubriche del settore dolciario.

Dal gennaio 2013 al 2022 è Presidente della Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria.

Presidente di giuria in concorsi a livello internazionale.