

Roberto Rinaldini

Roberto Rinaldini nasce a Rimini nel 1977, dopo la scuola alberghiera entra nelle migliori cucine degli alberghi della riviera romagnola ma " il colpo di fulmine" con la pasticceria arriva mentre guardava le immagini di un campionato del mondo di pasticceria su una famosa rivista del settore....scatto' una scintilla.....fu proprio amore a prima vista e da quel preciso momento capì quale sarebbe stata la sua strada.

Nel gennaio del 1996, da apprendista pasticciere, si qualifica vice campione d'Italia di pasticceria cat. Juniores al Sigep di Rimini, dove vincerà il titolo nel gennaio '98; nello stesso anno rappresenta l'Italia ai Campionati del Mondo UIPCG di Barcellona aggiudicandosi il primo premio in degustazione con il suo dolce simbolo, diventato ormai un'icona della pasticceria: la Venere Nera.

Nell' ottobre 1998 prepara la valigia e parte per approfondire la sua formazione artistico-professionale; girerà il mondo e avrà l'occasione di collaborare con i più grandi chef e pasticceri.

Nell'aprile 2000 inaugura a Rimini il suo primo locale, 200mq di pasticceria-cioccolateria con caffetteria e sala da the che riceverà nel 2005 i tre riconoscimenti più ambiti:
-a marzo a Lussemburgo viene premiato come miglior pasticceria dell'anno d'Italia dalla rivista Bargiornale

-a settembre a Roma gli viene conferito il titolo di miglior bar pasticceria per l'innovazione dal Gambero Rosso

-a ottobre a Perugia riceve Eurochocolate Awards come miglior artigiano d'Italia per il cioccolato.

Il 3 marzo 2004 entra a far parte dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, il più giovane membro di soli 26 anni, e al suo primo Simposio vince il premio per il miglior mignon e al successivo nel 2005 il premio per la miglior piece artistica.

Il 13 marzo 2004 apre a Rimini il suo secondo locale, nel centro storico della città in quello che una volta era un monastero nella vecchia pescheria, apre una raffinata cioccolateria, 18mq di linee essenziali e pulite.

Lo stesso anno lo vede diventare papà, il 26 ottobre nasce il suo erede Ruben, oggi testimonial ufficiale del suo marchio.

Nel gennaio del 2006 si laurea Campione del mondo di Gelateria e nella successiva edizione del 2008 riconferma il titolo come allenatore .

Nel luglio 2006 presenta e vince come migliore dessert al WTCP di Phoenix uno strabiliante dolce al piatto: una serie di mini dessert serviti in verticale su di un piatto in plexiglass nero lucido.

A marzo del 2007 diventa nuovamente papà di una bambina che chiamerà Regina, ispiratrice della sua ultima collezione di dolci.

A marzo 2008 apre a Rimini nel Borgo S'Andrea il suo terzo locale: un nuovo concetto di pasticceria, cioccolateria e gelateria legato al lusso, una gioielleria a tutti gli effetti dove attraverso i colori (nero, fuxia e oro bianco) sia dell'arredamento che del packaging esprime la sua filosofia, il suo essere, la sua vita: nel colore nero si rispecchia, colore misterioso, minimale, elegante mentre il fuxia, colore luminoso, deciso ma nello stesso tempo dolce, rappresenta sua moglie Nicole, due colori importanti e d'impatto nella loro individualità ma che trovano la loro migliore espressione uno accanto all'altro; l'oro bianco simboleggia appunto questa loro preziosa unione oltre che professionale anche nella vita.....nasce così la nuova linea Rinaldini Luxury aprendo le porte per il nuovo format per il franchising a marchio Rinaldini.

Ad Agosto 2008 sarà il capitano dell'Italia che tenterà di vincere per la prima volta il titolo di campioni del mondo al World Pastry Team Championship a Nashville.

L'interesse mediatico su questo giovane talentuoso pasticcere (la stampa lo definisce agli inizi della sua carriera "l'enfant prodige") diventa sempre più forte perché oltre gli innumerevoli riconoscimenti da vita ad un nuovo concetto del dolce...unisce la sua grande passione per la moda e l'arte nella realizzazione delle celebri e apprezzate in tutto il mondo collezioni di dessert a porter; ogni sei mesi come un sarto di haute couture presenta le sue collezioni di dessert ispirate ogni volta ad un tema diverso che si ritrova nei singoli dolci sia nei gusti che nella struttura che nel nome. Lo "stilista del dolce", così viene chiamato dai media, con le sue collezioni.. profumi dei caraibi, vintage, sweet design, jewels, sweetly woman e the queen affascina e incuriosisce...viene chiamato dalle più importanti riviste di moda e del business perché ogni suo dolce è come un capolavoro sartoriale (tanto da sfilare in passerella) che affascina ancor prima di "indossarlo" o meglio dire degustarlo. A testimonianza che l'appellativo gli si addice Roberto Rinaldini lascia tutti senza parole quando realizza una linea di abiti in zucchero...belli da guardare e ottimi da mangiare; lo zucchero diventa moda..abiti da sposa, da cocktail, bikini, fetish....fino alla realizzazione di incredibili accessori, veri e propri gioielli(bracciali, collane, orecchini, cappelli) ; oltre la sua grande abilità e manualità viene fuori tutto il suo estro che lo portano fuori dai canoni del pasticcere standard.....la sua è arte, è qualità e innovazione...per questo Rinaldini fa tendenza!!!!

Le grandi tv italiane lo invitano frequentemente ai loro programmi tra abiti e gioielli di zucchero, collezioni di dolci, dessert unici al mondo, opere in cioccolato. Roberto Rinaldini fa continuamente parlare di sé tanto che riceve richieste e commissioni da varie parti del mondo.

Nell'agosto del 2007 è protagonista di un famoso reality show giapponese (Ururun), porterà la sua arte e la sua città davanti a più di 12 milioni di telespettatori e la trasmissione avrà tanto successo che nel marzo del 2008 verrà nuovamente invitato per girare il seguito a Tokyo con un record d'ascolti di circa 21 milioni. Dietro tutto questo c'è una grande preparazione, una grande passione, un pizzico di genialità e questi sono gli ingredienti che fanno di questo ragazzo una "ricetta" vincente.