



RICCARDO DEPETRIS

Profilo

La passione per il cioccolato e la pasticceria lo accompagna fin dalla nascita, grazie ai suoi genitori che da oltre quarant'anni operano nel settore con professionalità e rispetto della tradizione piemontese. Il Maestro Cioccolatiere Riccardo Depetris ha raccolto il testimone dell'amore per le proprie radici che ha fuso, grazie al suo estro e alla sua competenza, insieme ad un'impronta moderna in un intreccio del tutto innovativo che lo contraddistingue e lo identifica in modo univoco. Cresciuto nella bottega di famiglia, si diploma alla scuola alberghiera e successivamente intraprende un percorso di continuo aggiornamento frequentando istituti di alta formazione professionale per approfondire le proprie conoscenze e acquisire nuove tecniche dolciarie. Viaggia, in particolare in Francia, Spagna, Germania e USA, dove entra in contatto con nuovi mercati e gusti alimentari. I suoi mentori? Il padre e il compianto Pasticcere e Maestro Cioccolatiere Sergio Canepa, fondatore dell'associazione "Amici del Cioccolato" (amicicioccolato.org), titolare della storica "Pasticceria Del Viale-Depetris i ciculatè" di Revello, si dedica costantemente all'insegnamento presso ICIF e presso gli istituti alberghieri di Mondovì, Dronero e Barge e lavora come consulente tecnico per la ditta "Selmi Chocolate Machinery" di Santa Vittoria d'Alba. Non manca inoltre nel mettersi alla prova partecipando a concorsi internazionali come gli "International Chocolate Awards" tenutisi il 30 marzo 2019 a Firenze, dove partecipano i migliori Mastri cioccolatieri del mondo, giudicati da una commissione di valutatori composta da rinomati esperti del settore. Ha ricevuto la medaglia d'argento per la realizzazione della pralina "Persi Pien" e, sempre per questo prodotto, ha ricevuto un secondo riconoscimento per il miglior utilizzo dei prodotti locali e la valorizzazione dei prodotti tipici. È stata una rivisitazione dei Persi Pien, dolci tipici del cuneese, che gli ha permesso di accedere alle finali mondiali del concorso, sempre a Firenze nell'ottobre 2019.

“È stato apprezzato il perfetto equilibrio tra le pesche Revellesi, gli amaretti della Valle Po e il mio cioccolato – spiega Riccardo Depetris – prodotto con il metodo Bean to bar (dalla fava di cacao alla tavoletta di cioccolato). Questo cioccolato si differenzia perché è stato creato con sistemi artigianali che preservano al meglio le qualità organolettiche del cacao d'origine”.

