

YURI CESTARI

Consulente di pasticceria e cioccolateria



Yuri Cestari è un riconosciuto esperto di pasticceria e cioccolateria, la cui carriera è una testimonianza di passione, dedizione e continua evoluzione.

Originario della provincia di Modena, il suo amore per l'arte della pasticceria si manifesta sin dai banchi di scuola, dove entra in contatto con il mondo del cioccolato grazie al maestro Tiziano Busuoli. Questa scoperta segna l'inizio di un percorso che lo porterà a diventare un punto di riferimento nel settore.

Dopo un anno di esperienza presso la pasticceria del Giamberlano a Pavullo nel Frignano, Yuri intraprende un'importante fase di formazione presso l'Accademia Etoile di Sottomarina di Chioggia. Sotto la guida di Gabriele Bozio e in compagnia di illustri docenti come Stefano Laghi, sviluppa una solida base tecnica e una profonda conoscenza delle dinamiche di composizione delle ricette.

Il suo percorso lo porta successivamente alla cioccolateria di Stefano Laghi a Faenza, dove approfondisce il mondo del cioccolato, e successivamente nell'Osteria Franciscana di Massimo Bottura, una breve ma intensa esperienza che arricchisce ulteriormente le sue competenze.

Nel 2015, Yuri inizia una carriera come tecnico dimostratore con Barry-Callebaut, dove trascorre cinque anni, inizialmente come consulente per il marchio Callebaut e successivamente come responsabile tecnico per Callebaut Italia. Questa esperienza gli consente di acquisire una visione globale del settore e di consolidare la sua reputazione come esperto di cioccolato.

Dopo aver lavorato con il gruppo Roboqbo, Yuri entra in una fase di significativa espansione professionale. Come docente e formatore presso CAST Alimenti, condivide la sua esperienza con nuovi talenti, mentre parallelamente continua a offrire consulenze a pasticcerie e cioccolaterie. Nel 2018, in collaborazione con Alexandre Bourdeaux, sviluppa il software Ganache Solution, una risorsa innovativa per la creazione e la gestione delle ricette di pralineria.

Il 2023 segna la svolta: l'avvio di una propria attività non più itinerante, fondando BETAcioC, un laboratorio di produzione di cioccolato con annessa aula di ricerca e sviluppo, realizzato insieme a Filippo Falciola.

Oggi, Yuri Cestari continua a essere una figura centrale nel mondo della pasticceria e cioccolateria, contribuendo alla formazione di nuovi professionisti e offrendo consulenze specialistiche. La sua carriera è un esempio di come la passione e la curiosità possano guidare un percorso di continua scoperta e innovazione.

YURI CESTARI

Via San Gallo 141/f Botticino (BS)

P.Iva 03346060365 cod. fiscale CSTYRU87T01F240O mail: yc.yuricestari@gmail.com

