

Robbie Pezzuol nasce respirando aria buona e profumi di forno. L'aria è quella delle montagne del bellunese, il profumo quello del forno di famiglia dove la madre impasta pane e dolci. Lieviti, farine, impasti e cotture: un mondo familiare che diventa un bagaglio di esperienze indispensabile quando Robbie decide di fare della cucina il suo futuro, del buon cibo una fede.

Ma la provincia è un orizzonte troppo ristretto per chi vuole sperimentare e conoscere: così Robbie viaggia e sulla rotta delle cucine fa esperienza in Austria, Germania, Svizzera, Spagna, Francia, Regno Unito, Portogallo e America.

Tornato in Italia apre una pizzeria in Salento e da lì inizia a frequentare il mondo e le competizioni dei pizzaioli: primo in squadra ai mondiali di Salsomaggiore Terme, buoni piazzamenti nel 2009 ai vari campionati a cui prende parte. Nel 2010 la svolta: i primi esperimenti con le farine senza glutine, sempre più ricercate dal pubblico, impiegate per diverse tipologie di prodotti da forno dolci e salati.

Nel 2013 il riconoscimento ufficiale del suo lavoro sulle materie prime: primo classificato a Rimini con una pizza senza glutine. Nel 2014 doppio podio ai campionati nazionali di Massa Carrara nelle categoria Gluten Free e Gluten Free Mai Vista.

Un impegno gratificante, corroborato anche dal pensiero che molte persone intolleranti al glutine oggi possono gustare piatti fino ad ora solo sognati e mai assaggiati.

Partecipa al primo EXPO SENZA GLUTINE alla Fiera di Rimini nel 2014 dimostrando a tutti le sue conoscenze approfondite sulla materia e l'abilità maturata in questi anni. Nel 2015 partecipa ad uno show cooking all'EXPO, portando a tutti l'innovazione della sua cucina alternativa. Oggi Robbie Pezzuol è impegnato ad abbattere le sterili divisioni fra il cibo "gluten-free" e quello tradizionale, fra la cucina con ingredienti solo biologici e quella generalista. Dimostrando, con piatti e ricette in continua evoluzione, che non esistono diverse cucine ma un'unica grande "buona cucina". In famiglia c'è chi già insidia il primato di Robbie: è la figlia Laura, di soli 5 anni, che ha iniziato a seguirlo nelle manifestazioni ed oggi è abile impastatrice e sperimenta ricette insieme al padre.



Robbie Pezzuol, Nato a Belluno il 28/5/1973

Docente ISCOM di Modena Gluten Free

Presidente della associazione Don Robbie Pizza Team Rimini

Docente e Tecnico in farine Biologiche

Consulente della Panificazione Biologica

seguimi su [facebook](#)

chefrobbiepezzuol