



La Biografia di Stefano Laghi

La carriera di Stefano Laghi è strutturata su un articolato percorso formativo e su una miscellanea di importanti esperienze professionali che l'hanno condotto a conseguire una preparazione a 360°.

Il suo approccio alla pasticceria è poliedrico, con tante sfaccettature quante sono le differenti competenze acquisite e i tanti ruoli rivestiti nel corso degli anni. È dalla somma di questi gradini che deriva il suo bagaglio a tutto tondo del mondo della pasticceria.

Perché secondo Stefano Laghi la pasticceria è un patchwork ordinato di tecniche e bilanciatura. Di produzione razionale e inventiva. Di chimica e creatività. Di impegno, ricerca e imprenditorialità. Di sacrificio, convinzione e crescita.

Per Stefano la professionalità parte dalle basi. Dal conoscere ingredienti e tecniche per essere padroni di una materia che non può essere lasciata al caso e che necessita di studio ed esperienza. L'essere identificato come docente e formatore è un compito tanto gratificante quanto arduo, è assumersi una responsabilità verso chi ti ascolta e chi crede nel tuo sapere. E proprio per questo necessita di solide fondamenta tutt'altro che facili da costruire.

Nasce pasticciere, con ambizione e volontà di crescita: dopo la scuola alberghiera si getta a capofitto nella professione e nei concorsi. Per citarne qualcuno, nel 1992 vince oro, argento e bronzo alle Olimpiadi di Francoforte e si aggiudica i primi due gradini del podio a Lussemburgo nel 1994.

Si dedica all'attività di formazione già dal 1991 quando tiene il primo corso sulla pittura con l'aerografo. Ma questo è solo l'inizio: per due anni sarà direttore dell'Etoile e successivamente ampliarà il proprio panorama formativo in importanti scuole di pasticceria Italiane e addirittura in Spagna, intensificando sempre di più questa branca della sua attività poiché la considera il pilastro portante della professione di pasticciere.

Anche nelle sue pubblicazioni si leggono la volontà e capacità di trasmettere le proprie conoscenze: La pasticceria Secondo L'Etoile (1995), La Pasticceria passato e presente (1997), Dessert dessert dessert (2000), ABC dello zucchero (2004), Cakes (2012).

“Un libro è forse la soddisfazione più grande che si possa avere, ancora più che vincere un concorso: è come una firma indelebile che rimane attraverso gli anni, che verrà ricordata anche dopo di te”

Crescita e ricerca sono altri due punti cardine: sino al 2009 collabora con PreGel nell'ambito di ricerca e sviluppo di prodotti per pasticceria e gelateria; per Pavoni Italia crea la linea Chocoflex e collabora all'ideazione di materiali professionali per l'arte bianca; Nel 2006 crea la Decosil, società leader nella produzione di stampi in silicone, per innovare e razionalizzare la produzione di oggettistica in cioccolato e successivamente in zucchero artistico. In questo ambito, importante è l'invenzione della Linea Guscio Decosil, brevettata addirittura a livello europeo. Attualmente è inoltre direttore di produzione presso la pasticceria Antonella Dolci di Alessandria, collabora come dimostratore e consulente per Italia Zuccheri e per l'azienda Unigrà. Ed è attraverso tutte queste esperienze che riesce a crearsi un importante panorama di nozioni che lambiscono i diversi ambiti della pasticceria, dalla chimica degli ingredienti alla funzionalità dell'attrezzatura dedicata.

Completa il quadro l'aspetto imprenditoriale. Quanto insegna nei corsi deriva dall'esperienza maturata nelle proprie attività commerciali: nel 1996 apre a Ravenna la Pasticceria Mosaico che gestisce per quattro anni. Nel 2000 dà vita alla sua ditta individuale di consulenze e ampliando l'orizzonte nel 2006 con la Stefano Laghi Chocolats e con la Decosil, la quale riveste ancora un'importanza cruciale del suo essere professionista poiché esemplifica la sua filosofia di pasticceria: uno dei suoi punti di forza è il saper proporre una pasticceria che non sia solo tecnicamente perfetta e gustativamente eccellente, ma anche pratica e concretamente attuabile in una produzione razionale, capace di abbattere tempi e costi di un laboratorio.

Per Stefano Laghi la professionalità è una scalinata ripida che va salita con grande umiltà, perseveranza e consapevolezza. Una scala che non si smette mai di salire. E adesso il suo obiettivo è continuare a camminare e a trasmettere e insegnare ciò che il suo percorso gli ha insegnato sino ad ora.