



RINALDINI®

Il creatore dei sogni

'Creatore di sogni', 'enfant prodige della pasticceria italiana', 'stilista del dolce'. Sono alcuni dei lusinghieri appellativi che gli sono stati attribuiti, giustificati da una fulminea carriera costruita su una formazione disciplinata e rigorosa, sempre sorretta dalle ali di una creatività innata.

Pasticcere, maestro Ampi - la prestigiosa Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani -, fondatore di Rinaldini Pastry, a soli 40 anni **Roberto Rinaldini** è una promessa mantenuta. Alfiere della qualità e dell'eccellenza della pasticceria artigianale italiana, in pochi anni ha saputo creare uno stile assolutamente originale, moderno ed elegante, che si distingue per le frequenti 'incursioni' nel fascinioso mondo della moda. Un mondo che ama da sempre e a cui ha saputo 'rubare' la cura del dettaglio e la ricerca della perfezione stilistica. **Ogni suo dolce è concepito come un'opera a sé, un capolavoro sartoriale** alla cui base resta però, sempre e comunque, la ricerca caparbia di una qualità a 360 gradi: dalla selezione delle materie prime alle tecniche di lavorazione, fino alla scelta del packaging e degli ambienti di vendita. Dopo la scuola alberghiera, entra nelle migliori cucine degli alberghi della riviera romagnola; il 'colpo di fulmine' per l'arte dolciaria arriva guardando le immagini di un campionato del mondo di pasticceria su una nota rivista di settore.

1996: Vice campione d'Italia di pasticceria Juniores, primo premio 'degustazione' al Campionato del mondo Uipcg (Union Internationale de la Pâtisserie, Confiserie et Glacerie) con il suo dolce-simbolo, la **Venere Nera**. **1998:** Campione d'Italia pasticceria Juniores.

2004: Entra a far parte della prestigiosa Ampi-Accademia Maestri Pasticceri Italiani, di cui è il membro più giovane. **Premio per il miglior mignon** al Simposio Ampi.

2005: Premio per la miglior pièce artistica al Simposio Ampi. **Premio come miglior pasticceria d'Italia** dell'anno assegnato dalla rivista BarGiornale **Premio come miglior pasticceria per l'innovazione** attribuito dalla testata Gambero Rosso **Eurochocolate Award** come miglior artigiano d'Italia per il cioccolato.

2006: Campione del mondo di gelateria. Premio per il miglior dessert al Campionato mondiale di pasticceria a squadre WPTC (World Pastry Team Championship) di Phoenix.

2007: Protagonista di 'Ururun', acclamato reality show giapponese con oltre 12 milioni di telespettatori. **2008:** Campione del mondo di gelateria per la seconda volta, stavolta come allenatore della squadra vincitrice. **Capitano della squadra italiana al Campionato mondiale di pasticceria a squadre WPTC** (World Pastry Team Championship) di Nashville. Protagonista, a Tokyo, del seguito del reality show 'Ururun' con un record di ascolti di 21 milioni di telespettatori. **2010:** Ideatore e presidente della Juniores Pastry World Cup, primo e unico **Campionato mondiale a squadre per giovani pasticceri under 23**. **2011:** Esce il suo libro 'Cake à Porter', edito da Reed Gourmet, interamente dedicato al cake design. Apre un nuovo

The Dreams' Creator

Roberto Rinaldini was born in Rimini in 1977, after finishing Hotel Training School he began working in one of the best Hotels along the Romagna Riviera but his 'love at first sight' with pastries began whilst looking at photographs of a world pastry championship in a famous catering magazine. A passion was born...and it was love at first sight. From that precise moment Roberto knew what direction his life would take. In January 1996, as an apprentice pastry Chef, he earned his place as the Italian vice champion of pastry makers in the Junior category, at Sigep in Rimini. He won first place in January 1998. That same year he represented Italy at the UIPCG World Championship in Barcelona, winning first prize for taste with the landmark dessert which has become an icon for pastry makers: the "Venere Nera" ("The Black Venus"). In January 1996 the apprentice pastry Chef earned his place as the Italian vice-champion of pastry makers for the Juniores category, at Sigep trade fair in Rimini. Two years later, in January 1998 he won the first place at the same exhibition. That same year he represented Italy at the UIPCG World Championship in Barcelona, winning the first prize for tasting thanks to his chocolate dessert which has become an icon for pastry makers: the "Venere Nera" ("The Black Venus"). In October 1998 he decided to broaden his professional and artistic education. This led him to travel around the world and work with the best chefs and pastry makers. On 3rd March 2004 at the age of 26, he joined the Italian Pastry Chefs Academy as the youngest member. At his first Symposium, he won the prize for the best "mignon" (a miniature pastry), and at his next one, in 2005, he was awarded for the best artistic piece. In January 2006 he achieved the title of World Champion in Ice-cream making, while in the following edition of 2008 he gained the title of trainer. In July 2006 he entered the Best Dessert Competition at WTCP in Phoenix, where he won with a marvellous plated dessert. In August 2007 he took part in a popular Japanese reality show (Ururun). On this occasion, he introduced his art and his hometown to over 12 million people and gained such a success that he was re-invited to the 2008 programme edition in Tokyo - this time with 21 million ratings. In 2005 he obtained three awards. First, he was nominated Italian Pastry Chef of the Year by the magazine Bargiornale, then he achieved the title of "Best Innovative Pastry Bar" - awarded by Gambero Rosso. Finally, he received the Eurochocolate Award in Perugia as the best Italian hand-made chocolate manufacturer. In August 2008 he captained the Italian team in the World Pastry Championship of Nashville and in 2010 undertook a new project which will later give birth to the first JUNIORES PASTRY WORLD CUP at SIGEP 2011. The competition hosted international teams of young confectioners under the age of 23 proceeding from all over the world.

Ideatore, organizzatore e consulente per il SIGEP di Rimini,

Salone internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazioni Artigianali e Caffè
dei seguenti concorsi:

Juniores Pastry World Cup - Campionato mondiale di Pasticceria Juniores

The Pastry Queen - Campionato mondiale di pasticceria femminile

The Star of Sugar - Campionato internazionale dell'arte dello zucchero

The Star of Chocolate - Concorso internazionale di Cioccolateria



Inventor, organiser and consultant for SIGEP International Exhibition of Artisan Gelato, Confectionery, Pastry, Bakery Production and Coffee of Rimini of the following contests:
Juniors Pastry World Cup - World Junior Pastry Championships
The Pastry Queen - World Female Pastry Championship
The Star of Sugar - International Sugar Contest
The Star of Chocolate - International Chocolate Contest

Corner shop a Milano, al settimo piano de La Rinascente (Hall Food). **2012:** Ideatore di The Pastry Queen, primo campionato mondiale di pasticceria femminile. **2013:** Organizzatore e presidente della seconda edizione della Juniores Pastry World Cup. Partecipazione alla puntata televisiva speciale del 'Food Fight Club' di Jamie Oliver, il più importante chef inglese: una sfida entusiasmante a colpi di dessert girata a Ravello, sulla costiera Amalfitana. **2014:** si svolge a Rimini, la seconda edizione di The Pastry Queen e la prima di The Star of Chocolate di cui Roberto è sempre ideatore. Apre il nuovissimo Shop nel cuore di Firenze. Marzo 2014, inventa Junior Pastry Chef "piccoli pasticceri crescono" un format dedicato ai bambini tra i 6 ai 12 anni, una vera e propria scuola di pasticceria a misura di bimbo. Crea la nuova Linea Rinaldini For Kids una nuova simpatica collezione per piccini e non solo. Roberto Rinaldini, viene eletto PASTICCERE DELL'ANNO durante il XX Simposio AMPI Accademia Maestri Pasticceri Italiani e a settembre entra a far parte dei Relais Dessert, la prestigiosa Associazione Francese che riunisce l'élite mondiale dell'alta pasticceria e cioccolateria. Dicembre 2014: esce l'esclusiva Linea Rinaldini Gluten Free, il senza glutine per tutti, dedicata ai celiaci. Febbraio **2016:** Vince in Francia il Mondial des Arts Sucrés a Parigi capitanando la squadra italiana. È giudice nel Talent di RAI2 in prima serata dedicato alla Pasticceria "IL PIÙ GRANDE PASTICCERE". Ottobre **2017:** Rinaldini Apre nel cuore di Roma, presso La Rinascente. Gennaio **2018:** viene fondata Rinaldini Pastry e ha inizio il nuovo corso di questo progetto fondato sulla pasticceria di livello e sull'anima di Roberto. Aprile **2018:** apre a Milano, in via Santa Margherita a due passi dal Teatro La Scala, il concept store. Giugno **2018:** Rinaldini apre a Roma in stazione Termini sulla Terrazza Termini. Novembre **2018:** nasce "CASA RINALDINI", 3500 mq destinati alla produzione dove nasceranno nel rispetto della tradizione e dell'artigianalità tutte le creazioni del maestro. Premio GAMBEROROSSO "miglior comunicazione digitale". Maggio **2019:** premio GAMBEROROSSO "miglior pasticceria dell'anno" Ottobre **2019:** Rinaldini apre a Milano presso l'area arrivi dell'aeroporto di Milano Linate.

Roberto Rinaldini fa parte dei Relais Dessert, la prestigiosa Associazione francese che riunisce l'élite mondiale dell'alta pasticceria e cioccolateria.

After this successful event - whose creator and President is Roberto Rinaldini - a second edition of the championship took place in January 2013. In December 2011 Reed Gourmet published the book Cake à porter, all focused on Cake Design. The same year a new shop opened in Milan, at the Food Hall on the seventh floor of La Rinascente. In 2012, Rimini's Sigep hosted The Pastry Queen, the first world championship for women only. Again, the event sprang from an idea of Roberto Rinaldini and the second edition - scheduled for January 2014 - will certainly be a success. In December his fame reached the UK, where he participated in a special episode of the TV programme Food Fight Club, by Jamie Oliver - the most famous chef in UK. An exciting dessert competition set in Ravello, along the Amalfi coast. 2013 Organizer and president of the second edition of Juniores Pastry World Cup. In December his fame reached the UK, where he participated in a special episode of the TV programme Food Fight Club, by Jamie Oliver - the most famous chef in UK. An exciting dessert competition set in Ravello, along the Amalfi coast. 2014 The second edition of The Pastry Queen and the first of The Star of Chocolate, whose creator is still Roberto, take place in Rimini. He opens the new store in the center of Florence. In March 2014, ideation of Junior Pastry Chef "junior pastry chefs grow up", a format dedicated to children between 6 and 12 years old and a real pastry school for kids. Creation of the new brand Rinaldini For Kids, a new lovely collection for children and not only. 2014 Roberto Rinaldini is elected PASTRY CHEF OF THE YEAR during the 20th AMPI (Academy Italian Pastry Chef) Symposium. August 2014: the exclusive Rinaldini Gluten Free products line dedicated to celiac people will be launched. September 2014: Roberto Rinaldini Become part of the Relais Dessert, the prestigious French Association which brings together the elite world of high confectionery and chocolate. December 2014: created the exclusive Rinaldini Gluten Free Line, gluten free pastries for everyone, dedicated to people with celiac disease. February 2016: Leader of the Italian team, he won France's Mondial des Arts Sucrés in Paris. Jurymen for RAI2 prime time talent show dedicated to bakery "IL PIÙ GRANDE PASTICCERE". October 2017: he opens in the heart of Rome in Rinascente. January 2018: Rinaldini Pastry is born and the new course of this project, based on Roberto's level pastry and soul, begins. April 2018: the concept store opens in Milan, in Via Santa Margherita, a stone's throw from La Scala Theatre. June 2018: Rinaldini opens in Rome at Termini station on the new Termini Terrace. November 2018: "CASA RINALDINI" is born, 3500 square meters destined for production where all the creations of the master will be created in respect of tradition and craftsmanship. GamberoRosso Award "best digital communication". May 2019: GamberoRosso award "best pastry of the year". October 2019: Rinaldini opens in Milan at the arrivals area of Milan Linate airport.

Nasce Rinaldini Pastry S.p.A.

Un grande progetto diventato realtà grazie al grande talento di Roberto Rinaldini e ad un'imprenditrice visionaria e appassionata.

Roberto Rinaldini punta con decisione alla conquista del mercato internazionale che passa attraverso il sodalizio con **Micaela Dionigi**, imprenditrice riminese. La nuova collaborazione metterà a supporto dello sviluppo aziendale i mezzi e la struttura finanziaria-amministrativa necessaria alla crescita. In concreto, nei prossimi anni **"Rinaldini Pastry S.p.A."** si prefigge l'apertura di nuovi punti vendita, in Italia e nel mondo.

Con passione, artigianalità e competenza, estro ed un forte orientamento al mondo della moda, Rinaldini crea una NUOVA ESPERIENZA PASTRY & FOOD a 360°. Sotto la guida del Pastry Chef, tre volte campione del mondo Roberto Rinaldini, l'azienda italiana vuole porsi come uno dei portavoce dell'eccellenza del food italiano, dolce e salato, nel mondo. Eclettici, moderni e appealing - i prodotti Rinaldini evidenziano come sia necessario proteggere l'artigianalità in campo alimentare e come lo sia altrettanto diffonderla nel mondo.

Il progetto si svilupperà con il fondamentale contributo di 3FRetail, gruppo di gestione di progetti retail guidato da **Mario Esposito**.



The birth of Rinaldini Pastry

A huge project became reality thanks to the great talent of Roberto Rinaldini and to the visionary and passionate personality of an entrepreneurial woman.

Roberto Rinaldini is determined to conquer the international market through his partnership with Micaela Dionigi, an entrepreneur from Rimini. The new collaboration will support the company's development with the resources and financial-administrative structure necessary for growth. In concrete terms, in the coming years "Rinaldini Pastry S.p.A." aims to open new stores in Italy and worldwide.

With passion, craftsmanship and competence, flair and a strong orientation towards the world of fashion, Rinaldini creates a NEW 360° PASTRY & FOOD EXPERIENCE. Under the guidance of Pastry Chef, three-time world champion Roberto Rinaldini, the Italian company wants to be one of the spokesmen of the excellence of Italian food, sweet and salty, in the world. Eclectic, modern and appealing - Rinaldini's products highlight how it is necessary to protect craftsmanship in the food sector and how it is equally necessary to spread it throughout the world.

The project will be developed with the fundamental contribution of 3FRetail, a retail project management group led by Mario Esposito.



“CASA RINALDINI” 3500 mq dedicati alla dolcezza

Il cuore pulsante di una realtà artigianale d'avanguardia e in continuo sviluppo.

A fine novembre del 2018 è stata aperta Casa Rinaldini, nel rispetto della tradizione e dell'artigianalità. Il laboratorio si trova a circa **4 chilometri da Rimini**, sulla strada che porta a San Marino. **3500 metri quadri** destinati alla produzione, **rigorosamente artigianale**, ma che affina le proprie peculiarità, grazie al grande dispiegamento di mezzi, alle nuove attrezzature a disposizione, alla migliore organizzazione degli spazi e delle risorse.



“CASA RINALDINI”
3500 sqm dedicated to
sweetness.

The beating heart of an avant-garde and constantly developing artisan reality.

At the end of November 2018 Casa Rinaldini was inaugurated, respecting tradition and craftsmanship. The workshop is located about 4 km from Rimini, on the road to San Marino. 3500 square meters of space for production, strictly handcrafted, but which refines its peculiarities, thanks to the great deployment of resources, new equipment available, the best organization of space and resources.





MacaRAL®

MacaRAL, stile e ingredienti tutti italiani

Rinaldini ha creato i “MacaRAL”, macaron interpretati all’italiana e ideati seguendo i colori della nota scala colore RAL.

Nel 2012 ha stupito architetti, designer e gourmet durante la Design Week milanese, creando i “MacaRAL”: **gli esclusivi macaron realizzati appositamente per interpretare la cartella colori RAL**, strumento di lavoro per architetti e designer. Diciotto colori differenti, cui corrispondono altrettante combinazioni di gusti, contraddistinguono le squisite meringhe, realizzate con mandorle italiane di Bari e Avola e farcite con creme speciali: vaniglia del Madagascar, limone bio di Amalfi, zafferano dell’Aquila, frutti esotici e cioccolato al latte, fior di rosa, fragola, ciliegia, anice, mirtillo, olio extra vergine di oliva del Garda, pistacchio di Bronte naturale, nocciola IGP delle Langhe, caramello, caffè puro Venezuela, cioccolato al 70% dei Caraibi, Martini Royale, creato in esclusiva per la Martini. La scala cromatica spazia dal bianco al nero, passando per la gamma dei gialli, dei rossi, degli azzurri, dei verdi e dei marroni. **Un vero e proprio gioiello di squisitezza italiana apprezzato in tutto il mondo**, dal Giappone all’Australia, dalla Russia agli Stati Uniti, realizzato con la tecnica, la cura **e anche l’amore** che soltanto un autentico artigiano italiano può infondere nel suo lavoro.

“Due gusci di meringa alla mandorla con un ripieno delizioso: crema ganache con le più pregiate tipologie di cacao profumate a spezie o frutti”.

MacaRAL, the Italian style with Italian ingredients.

Rinaldini created “MacaRAL”, macarons which are interpreted in the Italian way and created following the colors of the famous RAL color chart.

In 2012, he created “MacaRAL” astonishing architects, designers and gourmets during the Milan Design Week: the exclusive macarons were realized to interpret the RAL color chart, the main work tool for architects and designers. Eighteen different colors, each one with a correspondent taste, characterize these delicious meringues, made of Italian almonds from Bari and Avola and stuffed with special creams: Madagascar vanilla, bio lemon from Amalfi, saffron from L’Aquila, exotic fruits and milk chocolate, rose flower, strawberry, cherry, aniseed, blueberry, Garda Lake extra virgin olive oil, natural Bronte pistachio, nut of the PGI from Le Langhe, caramel, Venezuela pure coffee, 70% Caribbean chocolate, Martini Royale created for the Martini company. The color palette goes from black to white passing through yellows, reds, light-blues, greens and browns. A real jewel of Italian taste appreciated all over the world, from Japan to Australia, from Russia to the USA, created with technique and love. The love that only a real Italian artisan can instill in his works.

“Two almond meringue shells with a delicious stuff: ganache cream with the finest types of cocoa, perfumed with spices or fruits”.



Dessert à Porter: collezioni dedicate a infiniti mondi

Dessert in the City, atmosfere e suggestioni metropolitane; Infinity Collection, la linea dessert che racchiude i dolci simbolo di Rinaldini sono solo alcuni delle creazioni del maestro Rinaldini.

La stampa lo definisce agli inizi della sua carriera "l'enfant prodige" che nel tempo dà 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 à porter**; come un sarto di haute couture presenta le sue collezioni di dessert ispirate ogni volta ad un tema diverso. Lo "stilista del dolce", così viene chiamato dai media, ogni suo dolce è come un capolavoro sartoriale che affascina ancor prima di "indossarlo" o meglio dire degustarlo!



Dessert à Porter:
collections dedicated to
infinite worlds.

Desserts in the City, atmospheres and metropolitan suggestions; Infinity Collection, the dessert line that contains the sweets that became Rinaldini's symbol are just some of the creations of Maestro Rinaldini.

The press defines Roberto, at the beginning of his career, "l'enfant prodige" that over time gives life to a new concept of Sweet : he unites his great passion for fashion and art to the creation of the famous dessert à porter collections appreciated all over the world: like an haute couture tailor, Roberto Rinaldini presents his dessert collections inspired each time to a different theme. The 'Stylist of Sweet', as he is called from the media. Every dessert is like a sartorial masterpiece that fascinates the customer, even before "wearing it" or, better to say, taste it!





CHOCOCOLOR!

LE PRALINE ARCOBALENO

Chococolor, le praline arcobaleno

Piccoli sfizi di sublime bontà nella nuova
collezione di praline che sposa il gusto inimitabile
del cioccolato alla magia del colore

"La vita è come una scatola di cioccolatini. Non sai mai quello che ti capita", sentenziava Forrest Gump nel bellissimo film di Zemeckis. Per sfatare una delle più note citazioni del cinema contemporaneo, **Roberto Rinaldini** ha deciso di creare un'ideale cabaret di praline in cui **"sai sempre quello che ti capita"**. Ed è qualcosa di buono, "perché la vita non è un cioccolatino, ma un cioccolatino ti può aiutare a vivere meglio, con più euforia", sostiene con convinzione.

Ogni pralina è rivestita di cioccolato colorato: è il colore a identificare la ricetta, con un messaggio visivo semplice e immediato. La pralina in rosso, nasconde un cuore malandrino di fondente al peperoncino, mentre la verde rivela un croccante ripieno di pistacchi. E così via...

Arancione cremino mandorle e nocciole, cioccolato fondente e arancia.

Blu cremino cioccolato bianco e mirtillo.

Giallo chiaro cremino cioccolato al latte, limone e nocciola.

Caramello cremino mandorle e nocciole, cioccolato al latte, caramello e cereali.

Latte cremino mandorle e nocciole, cioccolato al latte.

Nero a pois bianchi cremino mandorle e nocciole, cioccolato fondente e caffè.

Marrone (fondente) cremino mandorle e nocciole,

cioccolato fondente e cereali croccanti.

Fucsia cremino cioccolato bianco e lampone.

Rosso cremino cioccolato fondente e peperoncino.

Verde cremino cioccolato bianco, pistacchio e fior di sale.

Chococolor,
the rainbow pralines

Small treats of sublime goodness
in the new collection of pralines
that marries the inimitable taste of
chocolate to the magic of color.

"Life is like a box of chocolates. You never know what you're gonna get!" exclaims Forrest Gump in the beautiful film of Zemeckis. To debunk one of the most famous quotes of the contemporary cinematography, Roberto Rinaldini has decided to create an ideal set of pralines in which you always know what you will get. And it's something good, because life is not a praline, but a praline can help you live better, with more euphoria" he sustains with conviction. Each praline is coated with colored chocolate: the color identifies the recipe, with a simple and immediate visual message. The red praline hides a naughty heart of dark chocolate and chili pepper, while the green one reveals a crunchy stuff made of pistachios. And so on..

Orange: almonds and hazelnuts cremino, dark chocolate and orange.

Blue: white chocolate cremino and blueberry.

Light Yellow: milk chocolate cremino, lemon and hazelnut.

Caramel: almonds and hazelnuts cremino, milk chocolate, caramel and cereals.

Milk: almonds and hazelnuts cremino, milk chocolate.

Black with white polka dots: almonds and hazelnuts cremino, dark chocolate and coffee.

Brown (Dark): almonds and hazelnuts cremino, dark chocolate and crunchy cereals.

Fuchsia: white chocolate cremino and raspberry.

Red: dark chocolate cremino and chili pepper.

Green: white chocolate cremino, pistachio and hand-harvested sea salt.



Panettone, Pandoro e Colomba l'elogio della lentezza

La lenta lievitazione, il rispetto delle complesse fasi di lavorazione, la selezione attenta degli ingredienti: tutti i segreti del panettone di Roberto Rinaldini.

Nove ore perché il lievito maturi e sia pronto per l'utilizzo. Dodici ore per la lievitazione del primo impasto. Un'ora di riposo per il secondo impasto. Altre sei/otto ore per la successiva lievitazione. Più il tempo di lavorazione, perché l'aggiunta dei diversi ingredienti, deve essere cadenzata con precisione certosina. Infine, il tempo di cottura e il successivo riposo a temperatura ambiente: altre sei/otto ore. Il processo produttivo del panettone è tutt'altro che rapido. Eppure proprio in questa lentezza risiede il segreto della sua fragranza e del suo gusto inimitabile.

La tradizione dell'autentico panettone artigianale prevede l'impiego di lievito naturale (da pasta acida, conosciuto anche come lievito madre), ottenuto dalla fermentazione spontanea di ingredienti genuini - farina, acqua, polpa di frutta - senza impiego di sostanze chimiche. La sua preparazione è lunga e impegnativa, in quanto prevede sessioni alternate di rinfreschi (aggiunte periodiche di acqua e farina), impasto e lievitazione; in questo arco di tempo, il prodotto deve essere costantemente trattato e controllato. Il gioco vale la candela: il vantaggio del lievito naturale rispetto al lievito di birra (frequentemente usato nella produzione industriale) consiste, oltre che nell'assenza di retrogusto, nella capacità del prodotto finito di trattenere la sua naturale umidità, prolungando la morbidezza nel tempo.

I panettoni firmati da Rinaldini si distinguono per la selezione rigorosa degli ingredienti e per la varietà delle ricette, che al classico affiancano varianti sul tema particolarmente sfiziose.

Panettone, Pandoro and Colomba the praise of slowness

The slow leavening, the respect of the complex processing phases, careful selection of ingredients: all the secrets of Panettone by Roberto Rinaldini.

Nine hours for the mature yeast to be ready for use. Twelve hours for the leavening of the first mixture. One hour of rest for the second dough. Another six hours for the subsequent leavening. Plus the processing time, because the addition of different ingredients must be accurately measured. Finally, the cooking time and the subsequent rest at room temperature: other six to eight hours. The production process of the panettone is anything but fast. Yet precisely in this slowness lies the secret of its fragrance and its inimitable taste. The tradition of authentic artisanal panettone involves the use of natural yeast (from sourdough, also known as mother yeast), obtained from the spontaneous fermentation of genuine ingredients: flour, water, fruit pulp without the use of chemicals. Its preparation is long and demanding, as it provides alternate sessions of refreshments (periodic additions of water and flour), dough and leavening: in this period of time, the product must be constantly treated and checked. It's worth the risk: the advantage of natural yeast compared to brewer's yeast (frequently used in production industrial) consists, in addition to the absence of after-taste, in the capacity of the finished product to retain its natural moisture, prolonging the softness over time.

Panettone signed by Rinaldini are distinguished by the rigorous selection of ingredients and the variety of the recipes, which put one next to the other, variations on the theme which are particularly fancy.



Gelato che passione!

Fresco e leggero, dissetante e nutriente, il gelato non può mancare da Rinaldini Pastry con Roberto Rinaldini due volte Campione del Mondo di Gelateria.

Difficile immaginare un'estate senza gelato, soprattutto per chi al suo attivo vanta due vittorie consecutive alla Coppa del mondo della gelateria. Sedici gusti tra creme e frutta, tutti rigorosamente artigianali ed elaborati con la medesima cura che Rinaldini Pastry dedica al cioccolato e alla pasticceria, a partire da materie prime di assoluta qualità.

Dal gelato tradizionale, alla granita street dessert che porta il nome di 4 grandi artisti dell'arte italiana.



Gelato che passione!

Fresh and light, refreshing and nourishing, gelato can not be omitted from Rinaldini Pastry, seen that Roberto Rinaldini is a twice World Champion in the Gelato Art.

It is difficult to imagine a summer without gelato, especially for those who have two consecutive victories to their credit at the Gelato World Cup. Sixteen flavors between creams and fruit, all strictly handcrafted and processed with the same care that Rinaldini Pastry dedicates to chocolate and pastry, from raw but of the highest quality materials.

From traditional gelato to the granita street dessert whose names are those of 4 great artists of the Italian art.





La Cucina della tradizione diventa gourmet con Rinaldini

La cucina romagnola è ricca di sapori e di storia. Una cucina che si fonda sulla semplicità di ingredienti e la genuinità dei prodotti.

Ed è grazie alla sapiente abilità di Roberto che i profumi della sua terra natia si vestono di uno stile contemporaneo più raffinato senza alterare i valori di origine.

Dalla piadina romagnola, passando attraverso i famosi passatelli, i cappelletti, il risotto alla Riminese, l'offerta di Rinaldini si amplia coprendo l'intero arco della giornata soddisfacendo le più svariate esigenze. Tutto questo, senza dimenticare chi ha preferito seguire percorsi alimentari alternativi come coloro che non mangiano carne, ad esempio. La filosofia è portare la tradizione romagnola rivisitata anche attraverso una proposta di piatti vegani buoni e belli da vedere in cui la lavorazione delle verdure e le cotture rimangono estremamente naturali e curate. Ogni proposta è disponibile anche da asporto.

Rinaldini diventa anche food delivery e take-away.

L'offerta Rinaldini, oltre a fresche insalate rivisitate secondo il gusto del Maestro, include anche panini, sandwich e baguette gourmet preparati con ben 5 diversi tipi di impasto nel forno del laboratorio di Cerasolo. Altra delizia è la focaccia di Rinaldini, farcita con ingredienti di primissima qualità, il cui impasto a lunga lievitazione, risulta areato, molto leggero e croccante. La focaccia viene proposta con varie farciture, pensate per soddisfare l'appetito e le esigenze dei clienti più esigente.



The traditional Cuisine from the region Romagna becomes gourmet

The regional Cuisine from Romagna is rich in flavors and story. A cuisine that is based on the simplicity of ingredients.

And it is thanks to the skilful ability of Roberto Rinaldini that the perfumes of his homeland are dressed in the finest contemporary style without altering the original values. From piadina romagnola, passing through the famous passatelli, cappelletti and risotto at the Riminese style, Rinaldini's offer is wide, covering the entire day moments and satisfying the various and different customer needs. All this, without forgetting those who preferred to follow alternative food routes such as those who do not eat meat, for example. The philosophy is to bring the revisited tradition of Romagna through a proposal of vegan dishes that are good and beautiful at sight, in which the processing of vegetables and cooking remain extremely natural and neat. For each proposal the Take Away service is available.

Rinaldini becomes food delivery and take-away.

The Rinaldini offer, in addition to fresh salads revisited according to the Maestro's taste, also includes sandwiches and gourmet baguettes prepared with 5 different types of dough in the oven of Cerasolo's laboratory. Another delight is Rinaldini's focaccia, filled with top quality ingredients, whose long-leavening dough is airy, very light and crunchy. The focaccia is offered with various fillings, designed to satisfy the appetite and needs of the most demanding customers.







Un nuovo Concept Store

Ricercatezza e prestigio in uno spazio adatto ad esaltare il valore di ogni singolo prodotto.

Uno spazio accogliente che diventa luogo di esperienza in cui vivere appieno l'essenza di Rinaldini.
Locali studiati nel minimo dettaglio, per comunicare in ogni angolo la filosofia del Brand.
I colori che lo caratterizzano sono quelli che da sempre lo contraddistinguono: **il nero e il fuxia**, ma in cui si accostano in perfetta sintonia colori e materiali preziosi.
Elemento fondamentale della progettazione è infatti **l'uso di materiali nobili quali marmo, metalli, vetro fumè e finiture di alto livello**, anche l'illuminazione è studiata appositamente per concentrare la luce sui prodotti esposti, valorizzandoli a tutto tondo.



A new Concept Store

Refinement and prestige in a space suitable to enhance the value of each single product.

A welcoming space that becomes a place of experience in which to live fully the essence of Rinaldini. Rooms studied in detail to communicate in each corner the Brand philosophy. The colors that characterize them are those that have always been the brand signature: black and fuchsia, but combined in perfect harmony with precious materials. As a matter of facts, the fundamental element of the design is the use of noble materials such as marble, metals, smoked glass and high - end finishes. In addition to that, the light specifically studied to concentrate the focus on the exhibited products, enhancing them all-round.









Opportunità di franchising con Rinaldini Pastry S.p.A.

- Platinum** - da 250mq | Gelateria, pasticceria dolce e salata, caffetteria e ristorante
- Gold** - da 150mq | Gelateria, pasticceria dolce e salata, caffetteria
- Silver** - da 80mq | Gelateria, pasticceria dolce e caffetteria da asporto
- Smart** - da 16mq | Spazio modulabile in funzione del luogo di installazione

Platinum



Gold



Silver



Il progetto Rinaldini è **RISCONTRABILE** anche per gli imprenditori di fuori settore grazie a questi tool: Manuale operativo della formula del franchising, Business plan e conto economico previsionale a break-even e piano di formazione personalizzato.

Tutti elementi che rendono possibile lo sviluppo in tempi brevi e senza intaccare la **QUALITÀ E L'ARTIGIANALITÀ** dei prodotti Rinaldini.

Per maggior informazioni contattare
franchising@rinaldinipastry.com

Franchising opportunities in Rinaldini Pastry S.p.A.

- Platinum** - from 250sqm | Gelateria, sweet and savoury pastries, cafeteria and restaurant
- Gold** - from 150sqm | Gelateria, sweet and savoury pastries, cafeteria
- Silver** - from 80sqm | Gelateria, sweet pastry and takeaway cafeteria
- Smart** - from 16sqm | Modulare space according to the installation location

Top location with great pedestrian traffic and high visibility. Revenue expectations: from 10,000 to 15,000 € per sq. Product mix balanced between the time slots (breakfast, lunch, happy hour, sales and delivery).

The Rinaldini project is easily REPLICABLE and adaptable to the most diverse contexts as it was born modular. The development of individual points of sale will be entrusted to 3Fretail, an organization specialized in the management and development of retail projects with many years of experience.

The Rinaldini project is also WELCOME for out-of-sector entrepreneurs thanks to these tools: Franchise operating manual, business plan with break-even forecast, personalized training plan.

All elements that make development possible in a short time and without affecting the QUALITY and CRAFTSMANSHIP of products.

*For further information please contact:
franchising@rinaldinipastry.com*



RINALDINI







Roberto Rinaldini una personalità a 360°

Spesso si dice che "a fianco di un grande uomo, c'è sempre una grande donna". Parlando di Roberto Rinaldini, non c'è nulla di più vero.

Accanto alla creatività innata del maestro, da sempre troviamo **Nicole Piattoni** che negli anni ha supportato Roberto nella gestione di questa azienda dal cuore fucsia. **Moglie** dedicata e **Madre** premurosa di due splendidi figli è una **Professionista** di grande talento che ha sposato non solo Roberto, ma anche il suo sogno. E, forse, nessuno meglio di Nicole può parlarci del Maestro.

Roberto Rinaldini è la massima espressione di talento, creatività, professionalità, serietà e originalità. Come marito è una certezza, un rifugio, una fiamma sempre viva; è un uomo brillante che sorprende sempre, **non è mai banale, mai scontato, legge i pensieri e i sogni e li trasforma in realtà**... Dote che trasporta anche nella sua arte, nella sua professione. È un innovatore, la tendenza la crea, non la segue, la sua mente e le sue mani danno vita a opere d'arte per il palato che appagano anche vista e animo. **È pura magia vederlo all'opera.** Incanta, affascina, trasporta in un mondo di profumi, di colori, di pura sensualità e sollecitazione dei cinque sensi. **Roberto Rinaldini** è il portavoce, con grande orgoglio romagnolo, della pasticceria italiana nel mondo, valorizza ciò che rende la nostra penisola un luogo invidiabile parlando di lei attraverso i suoi dolci. Con la maestria di un vero artigiano realizza capolavori dolciari che con minuziosa attenzione studia, elabora, e con pura passione, poi crea. Citando John Ruskin: "Arte è quando la mano, la testa, e il cuore dell'uomo vanno insieme..."

"Arte è quando la mano, la testa, e il cuore dell'uomo vanno insieme..."

Roberto Rinaldini a 360° personality

It is often said that "behind a great man, there is always a great woman". Speaking of Roberto Rinaldini, there is nothing more true.

Alongside the innate creativity of the maestro, we have always found Nicole Piattoni who over the years has supported Roberto in managing this company with a fuchsia heart. Wife devoted and caring mother of two beautiful children, she is a very talented professional who married not only Roberto, but also his dream. And, perhaps, no one better than Nicole can talk to us about the maestro. Roberto Rinaldini is the ultimate expression of talent, creativity, professionalism, seriousness and originality. As a husband it is a certainty, a refuge, a flame that is always alive; he is a brilliant man who always surprises, he is never banal, never taken for granted, he reads his thoughts and dreams and turns them into reality ... Talents that he also carries in his art, in his profession. He is an innovator, he created trends, he does not follow them, his mind and his hands give life to works of art for the palate that also satisfy sight and soul. It is pure magic to see him at work. He enchants, fascinates, transports in a world of perfumes, colors, pure sensuality and solicitation of the five senses. Roberto Rinaldini is the spokesperson, with great "romagnolo" pride, of Italian pastry in the world, he enhances what makes our peninsula an enviable place talking about her through his sweets. With the skill of a true craftsman he realizes confectionary masterpieces that with meticulous attention he studies, he elaborates, and with pure passion, then he creates. Quoting John Ruskin: "Art is when the hand, the head, and the heart of man go together ..."





RIMINI

Via Coletti 131

Tel: 0541 27146

RIMINI

Piazza Mazzini 32

Tel: 0541 1833631

MILANO

Via Santa Margherita 16

Tel: 02 39566 725

MILANO

Aeroporto Milano Linate,
area arrivi

ROMA

1° Piano Stazione Termini

Piazza Dei Cinquecento

Tel: 06 89137564

RINASCENTE MILANO

Piazza Duomo, 7° Piano

Tel: 02 39566 725

RINASCENTE ROMA

Via Tritone, 6° Piano



www.rinaldinipastry.com



Rinaldini Pastry S.p.A.
CASA RINALDINI
Via Ausa, 34
47853 Cerasolo di Coriano (RN)
Tel: 0541085111

franchising@rinaldinipastry.com
retail@rinaldinipastry.com
press@rinaldinipastry.com
commerciale@rinaldinipastry.com