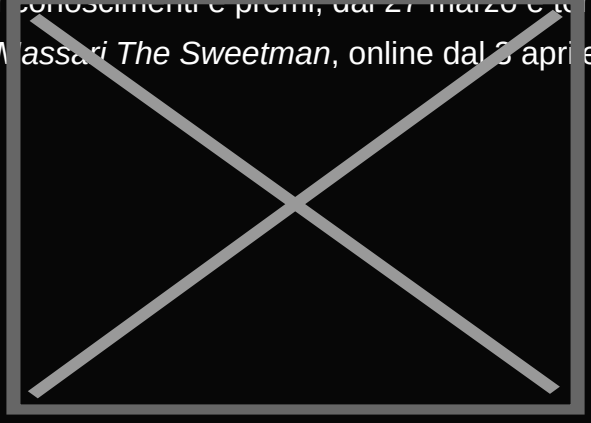
Iginio Massari: «E’ la pasticceria il mio primo amore»

foto-giacomo-ferri-2-d45682e0

Le prime qualità che colpiscono di Iginio Massari sono l’ironia, la cultura, l’energia contagiosa e il sorriso schietto. Quando infatti lo incontriamo sul set di *Iginio Massari The Sweetman* ci travolge con il suo entusiasmo incontenibile. Classe 1942, bresciano doc, Massari ha rivoluzionato il mondo della pasticceria. E a (quasi) 75 anni, dopo 60 di attività e la conquista di ben 400 tra concorsi, riconoscimenti e premi, dal 27 marzo è tornato in tv su Sky Uno HD con il nuovo programma *Iginio Massari The Sweetman*, online dal 3 aprile in esclusiva anche su Mixerplanet.com.



Iginio Massari, per lei fare televisione significa…?

A livello umano è stata una bella scoperta. Da spettatore avevo un atteggiamento di prudente sospetto verso il mondo della tv. Ma quando ho vissuto il set mi sono ricreduto: ho lavorato con professionisti di grande capacità e sensibilità, appassionati, competenti e generosi. A livello professionale, invece, fare tv per me significa incrementare notorietà e vendite. Mi spiego meglio: quando ho aperto la mia pasticceria a Brescia, quasi 45 anni fa, per avere successo bastava essere bravi pasticceri. Oggi non basta: il successo passa anche dalla capacità di comunicare in modo efficace chi si è e che cosa si fa. E in questo senso la televisione, se ben fatta, è lo strumento più potente e utile che ci sia.

Ma come è riuscito a conquistare una fama internazionale oltre 40 anni fa?

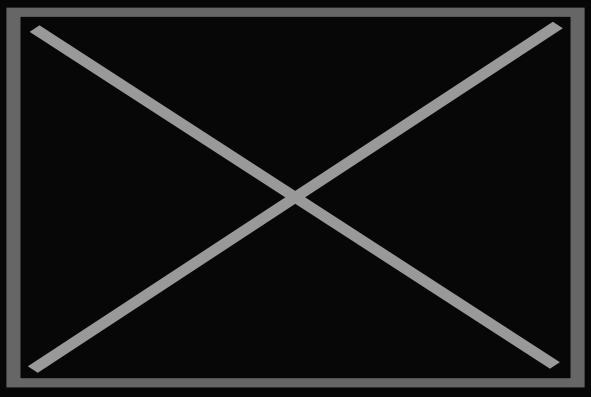
Mi sono conquistato una fama internazionale grazie alle gare mondiali, che tutt'oggi nel settore della pasticceria restano fondamentali. E in particolare la più importante è la «Coupe du monde de la pâtisserie» (che Iginio Massari ha vinto 2 volte, l'ultima nel 2015, rappresentando l'Italia, ndr).

Per emergere nel mondo della pasticceria oggi occorrono…?

La pasticceria è matematica: quindi, se si vuole arrivare in alto, non si può prescindere da questa scienza. Poi, sono indispensabili la conoscenza di materie prime, tecniche di preparazione e di almeno due lingue straniere, inglese e francese. E ancora: per realizzare qualcosa di straordinario servono dei rudimenti di medicina, chimica e biologia. Ma non è tutto: bisogna viaggiare, mettersi alla prova nelle competizioni mondiali e fare esperienza all'estero. Infine, è essenziale essere dotati di pazienza, determinazione, talento, dote naturale che si può affinare, ma non apprendere.

Che cosa conta di più per un pastry chef, la creatività o la tecnica?

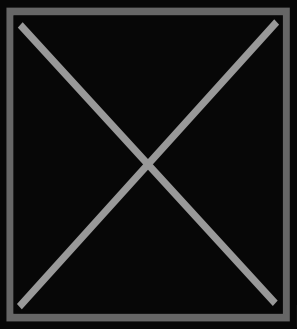
Sono entrambe qualità imprescindibili per avere successo. Ma se la tecnica è il risultato di un mix di studio, intelligenza e manualità; la creatività invece nasce dall'intelletto e dalla conoscenza.



Le nuove tecnologie applicate alle macchine hanno reso più facile il lavoro del pasticcere?

Solo apparentemente. I macchinari di ultima generazione garantiscono prodotti stabili e di qualità omogenea, ma per ottenere tali risultati è necessario conoscere il loro funzionamento. Vi sembrerà una banalità, ma non lo è. Anzi: in Italia è ancora troppo diffusa la tendenza a leggere le istruzioni solo quando ci si trova in difficoltà. Il che, applicato al mondo della pasticceria, significa quando il dolce non è perfetto. Questo approccio comporta un dispendio di energie, risorse e denaro.

Oggi quali sono i trend nel settore pasticceria?



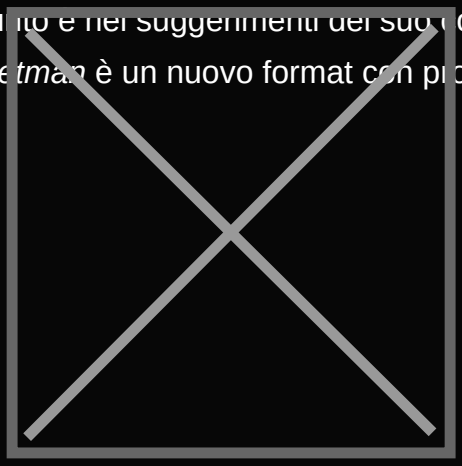
L’unica vera chiave per avere successo, ossia per guadagnare a fine giornata, è rivisitare la tradizione in chiave contemporanea.

Maestro, se le dico… pensione?

Le rispondo che la pensione è l’anticamera della morte. E visto che non voglio morire, continuerò a lavorare.

IGINIO MASSARI CONDUCE UN NUOVO SHOW: IGINIO MASSARI THE SWEETMAN SU SKY UNO HD E MIXERPLANET.COM

È più di un talent show. Il valore aggiunto è nei suggerimenti del suo conduttore. Prodotto da Level 33 e AB Normal, *Iginio Massari The Sweetman* è un nuovo format con protagonisti aspiranti pasticceri provenienti da tutta Italia impegnati a



preparare il proprio dolce di battaglia al cospetto del Re della pasticceria. Da una parte c’è quindi il talent. Dall’altra ci sono i preziosi consigli di Iginio Massari che oltre a spiegare gli errori dei pastry chef amatoriali, alla fine di ogni puntata esprime il proprio giudizio assegnando al concorrente un cappello da chef come simbolo rappresentativo del risultato conseguito. Se il protagonista di puntata si è dimostrato all’altezza delle aspettative il cappello è grande come quello di un vero pasticcere; se ha ancora da imparare, ma con margini di miglioramento, è di media grandezza, mentre se risulta un irrimediabile pasticcione senza speranze il cappello è mignon. Registrate all’interno del Milano Cafè di Milano le prime 40 puntate di *Iginio Massari The Sweetman* vedono protagonisti anche personaggi noti: dall’eclettico chef Alessandro Borghese al campione di flair bartender Bruno Vanzan, alla showgirl Pamela Camassa, ai

fenomeni della Rete Francesco Sole, St3pNy, Violetta Rocks, iPantellas. *Iginio Massari The Sweetman* è in onda dal 27 marzo dal lunedì al venerdì alle 13.15 su Sky Uno HD, è anche online. Inoltre dal 3 aprile ogni giorno su Mixerplanet.com dal lunedì al venerdì saranno online in esclusiva le 40 puntate del programma.

Chi è Iginio Massari

Iginio Massari lavora per diffondere la pasticceria italiana di altissima qualità sin dagli anni ‘60. Ben 45 anni fa, trentenne, ha aperto a Brescia la sua pasticceria che dal 2011 è la migliore d’Italia secondo il Gambero Rosso. Ha vinto 400 premi, tra cui la prestigiosa «Coupe du monde de la pâtisserie» nel 1997 e nel 2015. Ed è stato il primo italiano a essere insignito del prestigioso premio “Les Talents du Luxe et de la Création”.