Iginio Massari miglior pasticcere d'Italia per il Gambero Rosso

iginio-massari-foto-by-nicole-cavazzuti-5-fb97cde0

La **Pasticceria Veneto di Iginio Massari**, a Brescia, è la migliore d'Italia secondo la **guida Pasticceri&Pasticcerie 2018 del Gambero Rosso**, che le assegna il massimo riconoscimento, le **Tre Torte**. Seguono a ruota **Dalmasso** di Avigliano (Torino), **Biasetto** a Padova e **Maison Manilia** a Montesano sulla Marcellano (Salerno). Ma sono sempre più numerose in tutto il Paese le Tre Torte che, nella settima edizione della guida, passano da 18 a 21 con tre nuovi ingressi: **Belle Hèléne** di **Francesca Castignani** a Tarquinia (VT) - per la prima volta una donna al vertice -, **Sciampagna** di **Carmelo Sciampagna** a Marineo (PA) e **Antico Caffè Spinnato** a Palermo, la storica pasticceria nella quale è arrivato a capo del laboratorio **Maurizio Santin**. Tra i premi speciali, il "Pasticcere emergente" va a **Marcello Rapisardi** di **Pasticceria&Dessert** di Milano.

La novità dell'anno è **Cannavacciuolo Bakery** a Novara. Miglior comunicazione digitale: **Pasticceria Marisa** di San Giorgio delle Pertiche (Padova). Miglior pasticceria salata: **Martesana** a Milano. "In pasticceria, scienza esatta, la cura del dettaglio, il gusto del cesello giocano - sottolineano i curatori coordinati da Laura Mantovano - un ruolo determinante. L'attenzione alla forma e alla presentazione hanno dunque un'importanza primaria e i migliori pasticceri italiani ne hanno preso coscienza.

Non a caso nell'ultimo anno sono nati **locali di gran classe** pensati per valorizzare i prodotti e regalare la migliore accoglienza per i clienti. Tutto questo senza perdere di vista la sostanza e la bontà della proposta, compresi esperimenti sempre più interessanti nel campo della pasticceria salata. Cambiano le forme e le tecniche (monoporzioni, barattoli, vasocottura, ecc) e c'è massima attenzione al "sapore", alla valorizzazione del territorio e alla riscoperta dei classici dando loro, complici tecnica e creatività, una nuova e intrigante veste".

Leggi l'intervista a Iginio Massari: "E' la pasticceria il mio primo amore"