Pasticceria di lusso nel mondo, ad Host2021 torna Iginio Massari

pasticceria-di-lusso-1-261bd956

L a prima edizione dello scorso anno è stato un successo senza precedenti. E tutto lascia prevedere che anche a Host2021, il ritorno di “Pasticceria di Lusso nel Mondo” by Iginio Massari, farà dei padiglioni di Fiera Milano un vero e proprio place-to-be per tutto ciò che vuol dire Pasticceria di Lusso nell’era post-Covid. “Quello che è successo ha sconvolto il mondo intero, segnando in modo inequivocabile la fine delle nostre certezze e delle false profezie di dove andrà, in generale, la cucina, e in particolare la pasticceria”, racconta il Maestro per antonomasia del mondo del dolce che, ancora una volta, ha scelto Hostmilano come ideale “angolo creativo”. Al centro del format, e non poteva essere altrimenti, le tre parole chiave di ciò che vuol dire fare “luxury pastry” nella fase della ripartenza. Creatività, per l’appunto, ma anche tecnologia e know how umano. “Ci interrogheremo su principi e tendenze, confrontandoci con i grandi maestri nazionali e internazionali che anche questa volta mi affiancheranno”, prosegue Massari, sottolineando come, se “in tavola non esistono certezze”, tutti sono però d’accordo su un punto: l’innovazione, in tutte le sue forme, permette, e permetterà sempre di più, l’utilizzo di “più cervello, e meno braccia”. Perché, sottolinea ancora il Maestro, “in questo momento è necessario fare luce, e informare il mondo intero, sulle novità dell’universo Pastry, sulla ricerca in corso, sulle nuove frontiere dell’impegno gastronomico, eliminando la confusione del momento, dettata dalla mancanza di un codice di apprendimento comune”. Ecco allora che, grazie a un network formato dai più importanti pastry chef nazionali e internazionali, la partnership tra Massari e Hostmilano, si pone fin da subito un obiettivo ambizioso: contribuire a diffondere, con un respiro internazionale e uno sguardo dritto al futuro. la cultura della qualità e dell’innovazione anche nel mondo del dolce. Ma con un’avvertenza: “La tecnologia va

benissimo, ma sopra le macchine, ci deve sempre essere una testa che pensa". Esattamente come avverrà il prossimo anno nell'appuntamento firmato Iginio Massari, in quello che – tra dimostrazioni, degustazioni e talk dei più importanti pastry chef della scena internazionale – sarà l'hub dell'innovazione "dolce" all'interno della manifestazione di Fiera Milano. Tanto che per il Maestro non ci sono dubbi: "Considero Host un luogo unico, e sono pronto a dare tutto il mio contributo per confermare che si tratta di una fiera diversa da tutte le altre, capace di lasciare un segno indelebile nel settore. Un vero e proprio laboratorio della creatività, dove trovare il mondo in tasca alle porte di Milano".