Iginio Massari apre a Milano: W le monoporzioni, i dolci dietetici FOTO

massari-pasticceria-credits-sara-busiol-064-1f16b21e

Diciamolo: l'apertura della pasticceria di **Iginio Massari** a Milano era una delle più attese del 2018 nell'ambito del panorama della ristorazione meneghina. E i motivi non mancano. In ordine sparso: la nuova location è decisamente inusuale. Già, perché il negozio è ospitato in un'area della filiale di *Intesa Sanpaolo* in piazza Diaz, a pochi passi dal Duomo. E ha un doppio l'accesso: si può entrare dalla porta sulla strada che richiama il pubblico generico o dalla porta a vetri all'interno della filiale. E poi Iginio Massari è considerato il re italiano della pasticceria, primo compatriota a essere insignito del prestigioso *Les Talents du Luxe et de la Création.* Senza dimenticare che la sua Pasticceria Veneto (aperta a Brescia ben 46 anni fa) dal 2011 è la migliore d'Italia secondo il Gambero Rosso.

Ma torniamo alla cronaca. Al party di presentazione in anteprima del nuovo punto vendita milanese su invito (l'apertura ufficiale al pubblico è per mercoledì 14 marzo) si è vista una parata di volti noti della pasticceria e della ristorazione: da **Gino Fabbri** al campione del mondo di cioccolateria D**avide Comaschi, da Alessandro Borghese a Andrea Berton**. (**Guarda la gallery**)

[ngg_images source="galleries" container_ids="242" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]**Iginio Massari, è vero Milano che sta diventando la capitale italiana della pasticceria?**
Sì. Detto questo, chiariamolo: Milano, tra gli anni '60 e gli anni '80, era la capitale mondiale della pasticceria. Dopo una fase di decadenza, una quindicina di anni fa ha iniziato la ripresa. E oggi sta tornando a essere uno dei poli mondiali.

È per questo che ha deciso di aprire un negozio a Milano?
Il progetto era una delle mie ambizioni non realizzate per varie ragioni, in primis per la difficoltà nel trovare la location adatta. Quando è arrivata la proposta di Intesa San Paolo non ho avuto dubbi ad accettare: io aspiravo a entrare nel Duomo e non mi sarei mai immaginato di poter essere tanto vicino

alla cattedrale! Per me è un sogno!

È la prima pasticceria al mondo all’interno di una banca e potrebbe essere un format replicabile. Ma perché dovrebbe funzionare il connubio banca e pasticceria?
Perché è una novità e perché il business della pasticceria sarà trainato anche dai clienti della banca. In ogni caso, è importante innovarsi e sperimentare formule nuove.

Nel bancone della nuova pasticceria milanese ci sono molte monoporzioni. Perché?
Perché le monoporzioni sono state create negli anni ’60 a Milano. Motta e Alemagna, ai tempi, le chiamavano paste giganti. Insomma, è un’idea milanese e io la riporto in città.

Ma è vero che le monoporzioni sono il formato più trendy oggi?
Diciamo che le monoporzioni hanno un peso controllato e in questo senso si possono considerare dolci dietetici.

Iginio Massari, ma un dolce non può essere dietetico!
Non è vero: tutti i dolci sono dietetici, basta mangiarne mezza porzione!