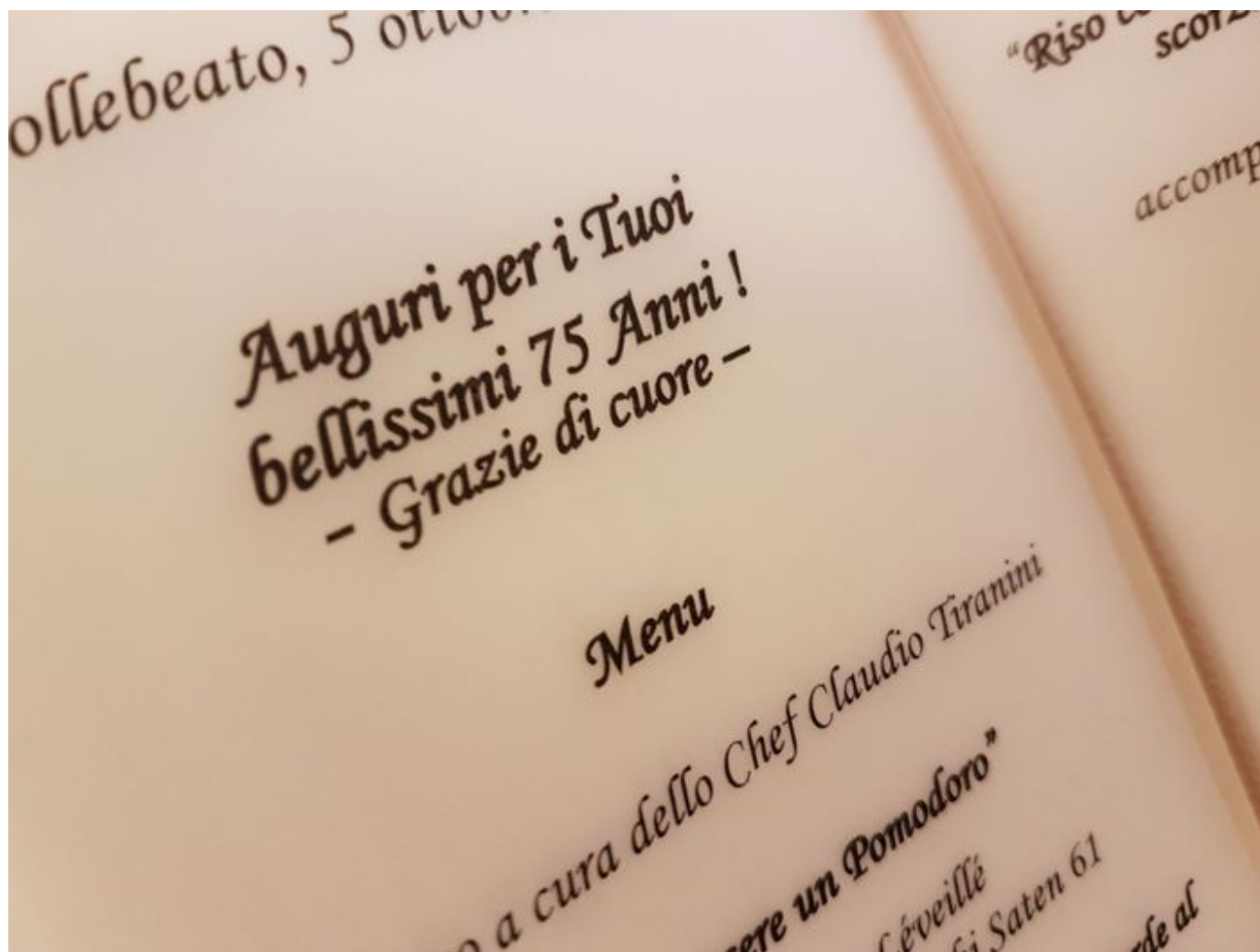


FESTA A SORPRESA PER I 75 ANNI DI IGINO MASSARI, 8 STELLE IN CUCINA

7 Ottobre 2017

di Redazione



COLLEBEATO – Festa a sorpresa per i 75 anni di **Iginio Massari**: il 5 ottobre il re della pasticceria è stato accolto da un centinaio di amici e parenti al Ristorante Carlo Magno di Collebeato, vicino Brescia, e festeggiato con un menu ad hoc.

Una cena d'eccezione con una 'superband' di chef del panorama italiano ed internazionale che sommati vantano 8 stelle Michelin.

Dall'aperitivo a cura di **Claudio Tiranini**, passando per le creazioni dei pluristellati **Philippe Léveillé** e **Gennaro Esposito**, che hanno presentato rispettivamente 'Volevo essere un pomodoro' e 'Seppia, inchiostro e fegato con salsa verde al limone candito'.

E ancora, 'Abbiamo pensato a Iginio', la creazione di **Beppe Maffioli** – chef del ristorante che ha ospitato la serata – e **Ljubica Komlenic**, padrona di casa dello Sporting di Caorle.

Alessandro Borghese ha dedicato al festeggiato il 'Riso con gambero rosso di Mazara, capperi fritti, scorza di limone e crema di basilico'.

L'ultima portata, il 'Filetto alla Rossini', è stata affidata a **Igles Corelli**.

Infine il dolce, 'Il peccato', è stato creato dallo staff della Pasticceria Veneto di Iginio Massari, a base di mela in infusione nella menta, crema vaniglia, croccante sul fondo del dolce, confettura mista mela-lampone con sfumature di arancia.

Una tentazione che racchiude la sua idea di pasticceria: "Il dolce è trasgressione, se non trasgrediamo vuole dire che non riusciamo a capire di che pasta siamo fatti. È un peccato da godere".

Tanti gli ospiti della serata per Massari – prossimamente di nuovo protagonista su Sky Uno di *The Sweetman* – tra cui volti noti del mondo dello spettacolo e dello sport, come il bresciano **Omar Pedrini** e il campione di calcio olandese **Clarence Seedorf**.