

L'altro Massari, nel libro del maestro pasticcere 80 grandi primi piatti della tradizione italiana

25 Novembre 2023



ROMA - Lo si immagina sempre e solo alle prese con creme, lievitazioni, mousse e il rigore della pasticceria: e invece, a 81 anni, **Iginio Massari** sparisce le carte per sorprendere il suo pubblico con un nuovo volume dedicato ai suoi primi piatti del cuore, tra tradizione e innovazione: *L'Altro Massari*, edito da Gambero Rosso (224 pp. - 28,90 euro) con le foto di **Vincenzo Lonati** e ritratti e paesaggi di **Lido Vannucchi**.

Insignito pochi giorni fa del premio Tre Torte d'Oro dalla Guida *Pasticceri e Pasticcerie 2024*, il maestro bresciano svela il suo grande amore per i primi piatti con un'antologia dei più grandi classici della tradizione italiana - più di 80 ricette - articolata in cinque capitoli: pasta fresca, ripieni e lasagne, pasta secca, gnocchi, riso e risotti. Uno sguardo completo alla migliore tradizione italiana con la precisione e l'ortodossia che da sempre contraddistinguono il grande professionista.

“È sempre bellissimo scoprire nella vita che ciò che desideri con grande intensità poi si realizza” commenta Iginio Massari. “Amo tutta la cucina, ma i primi piatti in modo particolare: e da sempre ho desiderato dare vita ad un volume che raccogliesse le mie ricette. Ed ora, eccolo qui”.

Il volume, nello stile classico e rétro di Massari, comincia con una riflessione ampia sui cereali, sul cambiamento dei nostri costumi alimentari, sul valore della dieta mediterranea per chiudersi con un glossario dedicato a erbe e aromi. Ad aprire la parte pratica, c'è un excursus sulle basi della cucina, condensate in un piccolo manuale, che aiuta a confrontarsi – o ad approfondire – i fondi, i brodi, le salse. Ma il cuore del libro sono le ricette, corredate da osservazioni personali e digressioni storiche, frutto anche della lunga esperienza di Iginio Massari come ristoratore, con la sua insegna Carlo Magno, della bassa Val Trompia alle porte di Brescia, di cui è socio dal 1993.

Si parte naturalmente dalle sue zone: casoncelli, pizzoccheri, risotti in mille versioni per sconfinare in tutto il patrimonio della tradizione italiana e della dieta mediterranea, cui il maestro dedica ampia considerazione. Scialatielli, orecchiette, gnocchi, lasagne, bigoli: nulla sfugge, arrivando alla paniscia alla novarese, ai timballi, agli gnocchi alla romana e la tiedda barese. Con paste all'uovo da preparare in casa e condimenti che spaziano dalla popolare puttanesca al pregiato ragout di astice, ad impreziosire un millefoglie di pasta.

Tecniche, ricette e divagazioni che mostrano in grande stile l'altra faccia del padre nobile della pasticceria italiana.

Bresciano, classe 1942, Massari è il grande maestro della pasticceria italiana. Madre cuoca, padre direttore di una mensa, da giovanissimo lavora in Svizzera per quattro anni: qui le prime esperienze di pasticceria e cioccolateria, la formazione con il maître patissier **Claude Gerber**. Tornato in Italia, lavora per la grande industria – dalla Bauli alla Star – e consolida la conoscenza dei lievitati. Nel 1971 apre la Pasticceria Veneto insieme a sua moglie **Maria**. Dal 1993 è socio del ristorante Carlo Magno. Ha vinto centinaia tra premi, competizioni, riconoscimenti internazionali, ha all'attivo decine di libri e apparizioni televisive. È il presidente di Apei.