VirtùQuotidiane

Pasticceri: Iginio Massari confermato alla presidenza di Apei, nove nuovi maestri nell’associazione

29 Aprile 2026

di Redazione

MILANO – L’assemblea di Apei–Ambasciatori Pasticceri dell’Eccellenza Italiana si apre all’insegna della continuità e del rinnovamento, due valori che da sempre guidano l’associazione nella promozione e nella tutela dell’alta pasticceria italiana.

Al centro di questo nuovo corso, c’è la riconferma di **Iginio Massari** alla presidenza per il quadriennio 2026–2030. Una scelta che consolida la visione strategica dell’associazione e ne rafforza il ruolo di punto di riferimento per il settore, in Italia e all’estero.

Sotto la guida di Massari, Apei continuerà a investire nella formazione, nella qualità e nella diffusione della cultura artigianale, valorizzando il lavoro dei Maestri e promuovendo l’eccellenza come elemento distintivo del Made in Italy.

Accanto al rinnovo della presidenza, Apei annuncia l’ingresso di nove nuovi associati, professionisti che si sono distinti per competenza, ricerca e capacità di interpretare in chiave contemporanea la tradizione dolciaria italiana: **Domenico Cacace**, pastry chef del ristorante tristellato “Quattro Passi” di Nerano (Napoli), **Giuseppe D’Apice**, gelateria “Punto Freddo” di

Scafati (Salerno), **Daniele Mascia**, pasticceria “Al Theatro” di Venezia, **Gian Paolo Porrino**, pasticceria gelateria “L’Arte del Dolce” di Corbetta (Milano), **Stefano D’Onofrio** e **Luca Aspesani**, imprenditore e gelatiere di “Pariani Ferno 1953”, **Valentina Guerra** e **Luigi D’Ambrosio**, di Rinaldini Pastry e **Lavinia Mannucci**, gelateria “Caminia” di Firenze.

“I nuovi ingressi – spiega il presidente Iginio Massari – testimoniano la vitalità dell’associazione e la sua capacità di attrarre talenti rappresentativi delle diverse anime della pasticceria contemporanea: dalla ristorazione d’autore alla gelateria, dalla produzione artigianale alla ricerca sulle materie prime. Oggi Apei, a quattro anni dalla sua fondazione, annovera 76 professionisti espressione dell’eccellenza che il nostro Paese, da Nord a Sud, è in grado di esprimere nel mondo dell’alta pasticceria”.

Nel corso del seminario tecnico svoltosi presso Cast Alimenti, i maestri Apei sono stati protagonisti di un momento di confronto e sperimentazione ad alto livello, cimentandosi nella realizzazione di diverse creazioni. A distinguersi per il pandoro a due impasti e per la torta da forno senza lattosio è stato il gruppo composto da **Guido Castagna, Fabrizio Galla, Kabir Godi, Angela Lombino, Roberto Miranti, Pierfederico Pascale** e **Marco Pedron**: una squadra che ha saputo coniugare tecnica, innovazione e attenzione alle esigenze contemporanee. Per la categoria “Miglior Panettone Gelato Decorato” si è invece affermato il maestro gelatiere **Eugenio Morrone**, premiato per la capacità di interpretare un grande classico con creatività e rigore tecnico.

Nel contesto del seminario tecnico si è inserita la sigla di un importante progetto di valorizzazione territoriale che vedrà protagonista la Regione Calabria, partner strategico di Apei. L’iniziativa prenderà forma attraverso un percorso di valorizzazione degli agrumi Igp calabresi, protagonisti di una collection di ricette inedite firmate dai maestri Apei. La partnership prevede, inoltre, la realizzazione di una manifestazione tematica con la partecipazione attiva dei maestri Apei calabresi nell’ambito delle iniziative di “Calabria Straordinaria”, brand istituzionale di promozione dell’identità territoriale.

Nel segno della qualità e delle eccellenze italiane, Apei ha infine insignito Filicori Zecchini dell’attestato e del bollino di qualità per la miscela 100% Filicori Zecchini per il caffè, riconoscendo all’azienda un impegno costante nella selezione delle materie prime e nella ricerca della massima qualità.

Aggiornamenti sul sito *apeiitalia.it* e sui canali social dell’associazione.