

GAMBERO ROSSO, IGINIO MASSARI MIGLIOR PASTICCERE D'ITALIA 2020



ROMA - Con 95 punti su un massimo di 100 **Igino Massari**, storico patron bresciano della Pasticceria Veneto e oggi proprietario anche dei locali di Milano e Torino, si conferma re indiscusso del mondo della pasticceria ottenendo per il nono anno consecutivo il riconoscimento promosso dalla guida "Gambero Rosso".

La premiazione, avvenuta oggi a Roma alla presenza della responsabile **Laura Mantovano**, ha evidenziato come solo 23 locali in tutta Italia possano ottenere le prestigiose "Tre Torte"

ma solo la pasticceria fondata dal Maestro Massari ha potuto ottenere il più alto gradino sul podio.

“È con enorme piacere e soddisfazione che posso ricevere oggi questo ambito premio”, commenta Massari presente a Roma.

“Credo che tutto questo sia il riconoscimento di un percorso che viene da molto lontano frutto di un lavoro ricco di passione e dedizione che ho coltivato grazie ai miei figli Debora e Nicola e a tutti i membri del mio staff”.

A Milano, Trieste e Roma le migliori pasticcerie 2019.

Premi speciali al “Pasticcere Emergente”: **Marco Battaglia** e **Lavinia Franco** di Marlà Milano. Novità dell’Anno: Harry’s Pasticceria a Trieste, mentre il re della “Miglior Pasticceria Salata” è Bompiani a Roma.

Questa la “crema” delle pasticcerie italiane secondo il Gambero Rosso.

In generale, la classifica delle Tre Torte (i locali che raggiungono un punteggio superiore ai 90) regala conferme, con 23 locali.

Tanti gli indirizzi da non perdere nella geografia delle migliori pasticcerie d’Italia delineata dal Gambero Rosso in occasione della presentazione della settima edizione della guida *Pasticceri & Pasticcerie 2020*.

Per i curatori della guida “l’alta pasticceria allarga sempre più i suoi orizzonti con restyling dei locali che puntano alla valorizzazione dei prodotti e un’attenzione sempre maggiore da parte dell’hotellerie di lusso. Gli hotel con pasticcerie sono infatti il trend del momento: boutique in cui si punta ad una proposta d’eccellenza che seleziona le migliori materie prime da tutto il mondo, senza però dimenticare il territorio”.

A guidare il treno delle eccellenze è la regione Lombardia con 6 insegne, seguono la Campania con 5, poi Piemonte, Veneto, Emilia-Romagna, Lazio e Sicilia con 2, infine Toscana

e Trentino-Alto Adige con 1.

Mentre si infoltisce il numero delle Migliori Due Torte (i locali che hanno un punteggio da 85 a 89) che passano da 54 a 60. Spazio, per il terzo anno, anche ai Migliori Pastry Chef.

La pasticceria da ristorazione è un importante e intrigante capitolo dell'universo dolce, e questa appendice raccoglie i più interessanti talenti del settore che, in grandi ristoranti della Penisola, hanno il compito di sublimare con le loro creazioni l'ultimo atto del pasto.

“L'appuntamento con la guida *Pasticceri&Pasticcerie* mette in luce un settore in continua e costante crescita ed evoluzione”, ha sottolineato **Paolo Cuccia**, presidente di Gambero Rosso.

“Il Gambero - ha ricordato - è da sempre attento ai maestri impegnati nell'utilizzo e nella trasformazione dei prodotti eccellenti che ne esaltano le qualità e riescono a produrre grandi capolavori, simbolo della creatività culinaria del nostro Paese”.