

Iginio Massari: “Il mio dolce preferito è quello del sentimento. Avremo due generazioni che non sono pronte al futuro!”

28 Novembre 2023



ROMA – “Il futuro avanza solo con nuove proposte e nuovi sapori. Pertanto, benvenuto il ragù di legumi”. L'altra faccia del padre nobile della pasticceria italiana. **Iginio Massari**, bresciano doc, classe 1942, madre cuoca, padre direttore di una mensa, cresciuto come Obelix caduto nella pozione magica, per lui un bagno nella crema preparata da sua madre per farci il gelato, “così sono diventato l'uomo più dolce del mondo”.

È un Massari a tutto tondo, cresciuto “legato alle gonne di mia madre”, sornione e concreto, spesso lapidario nel corso dell'intervista con *Virtù Quotidiane*, quello che si è raccontato nella Sala Tre Bicchieri di Gambero Rosso durante la presentazione con firmacopie del suo nuovo libro 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**.

Per gioco e per passione tra dolce e salato, incalzato dal direttore editoriale del Gambero

Rosso, **Laura Mantovano**, ecco il grande maestro della pasticceria italiana coronato Tre Torte d'Oro da Gambero Rosso sbrodolarsi per il minestrone della mamma ("lo mangerei a pranzo e a cena"), i malfatti alla verza, gli gnocchi alla romana e il risotto alla milanese. E a fine carrellata l'imperdibile consiglio per le feste: un buon Marsala invecchiato risulterà perfetto con il panettone artigianale tradizionale.

Massari, un libro che parte dalle basi: fondi, brodi, salse ovvero le preparazioni fondamentali della grande cucina classica per poi celebrare l'immenso patrimonio di gusto italiano attraverso un'antologia di primi piatti, rivisitazioni eleganti di una cucina antica, "ricette del cuore" fatte di genius loci, profumi, gesti, emozioni, un mondo da tramandare al netto dell'indispensabile innovazione, per non dimenticare chi siamo: è così?

Ho scelto i primi perchè, più dei secondi, rientrano nella mia visione del cibo fatta di intelletto, genialità e destrezza, saper interpretare i desideri della gente, l'idea del focolare, della convivialità. Nei primi piatti ritrovo un valore sociale, consolatorio, domestico sebbene vadano un po' scomparendo soppiantati dalle entrées. A Roma se vuoi un risotto ben fatto devi chiederlo a un tedesco ... (pausa e risatina ammiccante, *ndr*), al sud esiste una moltitudine di formati di pasta, un patrimonio di gusto, fantasia, intelligenza e saper fare capace di emozionare, dare piacere, un momento di festa.

Tra pasticceria e cucina la sua scelta della vita è caduta sulla prima, perchè?

In cucina ci sono sempre stato dentro (dal 1993 Massari è socio con lo chef Beppe Maffioli del ristorante Carlo Magno, alle porte di Brescia *ndr*) ma mi conoscono tutti come pasticcere. Se mi presento come cuoco non avrei lo stesso appeal.

Da mezzo secolo la sua Pasticceria Veneto, a Brescia, è la migliore in Italia. L'arte dolce è per lei una passione ineludibile?

Per me la pasticceria non è una passione, ma un amore. La passione brucia in fretta e rimangono ceneri, l'amore vive in chi ce l'ha dentro.

Quanto conta la tecnologia nel lavoro artigianale del pasticcere?

La pasticceria è il cibo della trasgressione e senza di questa non c'è progresso. Quando ho iniziato io i dolci erano barocchi e fatti manualmente, chi non aveva una grande manualità poteva aiutarsi con gli stampi in silicone così che e i dolci uscissero della stessa misura. La tecnologia sarà sempre più presente nel nostro mondo, la precisione è parte della qualità.

Esiste il dolce dietetico?

È una battaglia persa in partenza. Il dolce deve essere una coccola e pertanto deve essere dolce. Il dolce dietetico è pura follia, mangiarne metà porzione può essere dietetico. In realtà una buona colazione dolce mette tutti in allegria, lo zucchero è un antidepressivo naturale e nel mondo in cui viviamo prigionieri del virtuale ce n'è bisogno, certamente con le dovute accortezze. Negli ultimi 15 anni il contenuto di zucchero nelle ricette si è ridotto del 70%, il primo vero frigorifero è arrivato nel 1998: frigo vero significa che la temperatura anche a sportello aperto mantiene i 3°, diversamente non è un frigo ma una baracca.

Panettieri, pizzaioli, cuochi e chef, sempre più artigiani si confrontano con il grande lievito simbolo del Natale. Il suo commento?

Ormai anche le case di alta moda vendono panettoni con il proprio marchio, l'odore del business piace a tutti.

Tra Italia e Francia che vince in pasticceria?

Vince la pasticceria francese perchè fanno vendersi e lo Stato ormai da un secolo riconosce l'artigianalità con un titolo di studio, un percorso di laurea che in Italia faremo fatica ad accettare perchè si basa sulla meritocrazia, non si promuove un giovane professionista perchè è simpatico ma perchè è bravo e preparato. Ma in Italia la meritocrazia vale poco e così avremo un bell'esercito di asini.

Chi stima di più dei suoi colleghi?

Quelli più bravi. Fare nomi non è rispettoso per gli altri non nominati, ma ci sono tanti talenti, molti però rimangono chiusi nel loro angolo di mondo. Se uno è bravo e lavora per cinquecento persone è sprecato e nessuno lo conoscerà, se non fa nemmeno comunicazione quei dolci li mangerà da solo. Come dico sempre è più facile emergere dove ci sono cento negozi dove passano due milioni di persone che nel deserto dove non hai concorrenti ma neanche clienti.

Mancano giovani energie, giovani professionisti del settore, si è rimarcato alla presentazione della guida *Pasticceri e Pasticcerie 2024* di Gambero Rosso.

I ragazzi che lavorano da me sono tutti promettenti, il futuro non si costruisce con le gelosie ma formando le persone a tutto tondo. Ma è vero, mancano giovani professionisti del mestiere. Non so se il covid ha colpito di più il cervello, fattostà che qualcosa manca. Di questo non accuso i giovani, piuttosto i genitori che li tengono a casa a 30 anni e li

mantengono. Avremo due generazioni che non sono pronte al futuro, è grave.

Il suo dolce preferito?

È quello del sentimento, quello che faceva mia madre, una crema bavarese che non mi è mai riuscito di fare altrettanto buona perchè il dolce del sentimento è imbattibile e un po' speciale come può esserlo nei pensieri di un bambino.

In tivù e sui social girano simpatiche imitazioni della sua figura, che ne pensa?

Si prendono a bersaglio le persone che valgono, giusto o no io la penso così.