

Il Lato Dolce di Iginio Massari: esce il nuovo libro del Maestro

scritto da Enzo Radunanza | 21/11/2019



“Il Lato Dolce. Ricette e racconti di una vita” è la nuova raccolta di ricette del grande pasticciere italiano. Un percorso di dolci legati agli affetti più cari e a vari momenti della sua vita

«A 4 anni finii per sbaglio in una bacinella di crema alla cannella e vaniglia. Da quel giorno mia mamma ha continuato a pensare che quella caduta mi abbia portato fortuna».

Iginio Massari apre con questo racconto d’infanzia, il suo nuovo libro **“Il lato dolce. Ricette e racconti di una vita”** edito da Solferino. Un volume elegante e ben strutturato, con **venti ricette** che ripercorrono i momenti salienti della sua vita e della lunga formazione ma condividono anche, generosamente, i gusti dei suoi affetti più cari in termini di pasticceria.

Il linguaggio è asciutto ma efficace, esprime la classe e l’essenzialità del Maestro le cui parole sono

sempre precise e ricche di preziosi consigli.

Massari non è solo uno straordinario interprete dell'arte pasticceria, che ha coltivato fin da giovane e affinato con esperienze in tutto il mondo. È stato, ed è, un insegnante che ha formato intere generazioni di artigiani i quali hanno avuto la fortuna di conoscere e di apprendere la sua precisione, la capacità di sperimentare e il coraggio di innovare.

Iginio Massari, curiosità e lunga esperienza

La curiosità ha caratterizzato **Iginio Massari** fin da piccolo, quando nella cascina di famiglia fuori Brescia giocava con i fratelli e si metteva spesso nei guai per la voglia di scoprire il mondo.

Intorno agli anni '40, sua madre **Rachele** aveva aperto una trattoria con gelateria dove proponeva la sua ottima cucina ma soprattutto dimostrava un innato talento nei **dolci e nei gelati**. È lei, racconta [Massari](#) nel libro, ad aver acceso la sua passione. I suoi dolci erano tanto "perfetti" che ancora ne ha memoria al punto da riconoscere che le sue preparazioni non raggiungono il livello dell'amatissima genitrice. Quelle ricette infatti, sono rimaste segrete perché la mamma si è sempre rifiutata di condividerle e di farsi assistere durante il lavoro: «**Non faceva entrare nessuno in cucina**» scrive Massari.

Solo quando si recava dalla nonna a Flero (Bs) il piccolo Iginio aveva la possibilità di sporcarsi le mani tra farine e lieviti nel fornaio sotto casa. È stato, quello, il primo laboratorio dove è entrato e quel panettiere il suo primo insegnante ma, soprattutto, quelle giornate gli hanno fatto comprendere quanto fosse felice quando era sporco di farina.

Ne ha fatta di strada quel bambino, passando prima per la scuola d'arte fino al **Gran premio come Miglior Pasticcere del Mondo**. Solo uno dei tanti riconoscimenti perché finora Massari ha conquistato oltre 300 premi, fra cui un **Leone d'Oro alla carriera**.

Il talento è stato un punto di partenza ma la sua vita è costellata di esperienze in giro per il mondo. In Svizzera ha imparato l'arte del croissant francese mentre in Europa ha affinato le varie tecniche e si è arricchito di contaminazioni e culture culinarie.

Il Lato Dolce. Ricette e racconti di una vita

Il Lato Dolce di Iginio Massari offre una serie di ricette della memoria, quelle che fanno parte della nostra tradizione e dei ricordi di ognuno. Tra queste, la "**Crema gelato alla vaniglia**", la "**Millefoglie bavarese**", la "**Torta di mele**" la "**Pastiera napoletana**" o la "**Torta paradiso**" solo per citare le più tradizionali. Non mancano però anche quelle più internazionali come la **Sacher viennese**, i **macaron parigini** e il suo mitico panettone milanese.

Il Lato Dolce. Ricette e racconti di una vita

Autore: Iginio Massari

Editore: Solferino (Collana Food)

Anno: 2019

Pagine: 240

Prezzo di copertina: 20 euro

Disponibile anche in edicola