

IGINIO MASSARI

Il Maestro dei Maestri Pasticceri italiani.

Sotto la sua guida la squadra italiana vince nel 1997 la Coppa del Mondo di Pasticceria a

Lione, e la Coppa Europa a Roma nel 2002. Membro, dal 1985 nonché Consigliere dal

2008, della prestigiosa Associazione internazionale Relais Dessert, nel 2000 è eletto pasticcere dell'anno; nel 2004 a Rimini è il vincitore con l'Italia del Campionato Mondiale a squadre della Gelateria.

Nel 1993 fonda l'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani, con l'obiettivo di promuovere la qualità.

Splendido cuoco (oltre che essere titolare della Pasticceria Veneto a Brescia) è consocio del Ristorante Carlo Magno di Collebeato (BS), che nel 2001 la Guida Espresso decreta essere il miglior ristorante italiano per i dolci, bissando il successo del 1998 quale miglior ristorante italiano per i risotti.

È autore di splendide pubblicazioni come Armonie, pubblicato nel 1996 anche in francese e presentato al senato transalpino nel 1997 in occasione della festa del Gusto Francese; oro colato, tutto sul cioccolato, Monumenta, pubblicato anche in francese e spagnolo e dedicato alle torte; Programma e Cresci, pubblicato anche in inglese e spagnolo, con due nomination in Austria e Francia come miglior libro del mondo nel campo della tecnologia delle paste lievitate. È dottore Honoris Causa in Scienze culinarie alla St. George University di Bruxelles.