

L'OSPITE D'ONORE

La golosa lezione di Massari, il libero pensatore della pasticceria italiana

La sua fama va oltre il ruolo che ricopre. Perché Iginio Massari non è solo il maestro indiscusso (e probabilmente inarrivabile) della pasticceria italiana, ma anche un "libero pensatore", uno che dall'alto della sua esperienza può permettersi di parlare a 360 gradi e con cognizione di causa dell'intero mondo culinario. Senza "piegarsi" alle mode o alle tendenze, ma portando esempi concreti frutto di una lunga carriera caratterizzata da un enorme passione per la cucina. Domenica 25 Massari sarà ospite a Lodi del festival "Le forme del gusto": appuntamento in piazza della Vittoria alle ore 11. L'ambasciatore della pasticceria italiana nel mondo affronterà diversi temi nel suo intervento: «Ovviamente parlerò di pasticceria - spiega il pulripremiato chef origina-



rio di Brescia - Cercherò di far capire cos'è e quanto sia importante la qualità nel mio lavoro; esporrò quali sono i concetti base per un pasticcere e l'importanza sociale dei dolci nella storia. Vorrei inoltre sottolineare che non esistono dolci dietetici, esistono le porzioni. Ognuno deve mangiare soltanto il necessario: è questo il significato di dieta. Proverò poi a spiegare come sia cambiato il modo di alimentarsi. Un tempo il cibo rappresentava il mezzo per prolungare la vita, oggi sembra invece che sia il cibo a uccidere l'uomo. Ma non è così: è l'uomo che sta uccidendo il cibo, modificandone stagionalità e processi produttivi». Il discorso si sposta quindi sullo "stato dell'arte" della pasticceria italiana. «A livello internazionale trionfano sempre i francesi - spiega Massari -. Soprattutto perché il loro mestiere è "tu-



telato" dallo Stato. Oltralpe esiste infatti un riconoscimento, il MOF (Meilleurs Ouvriers de France, che dal 1924 premia gli artigiani migliori in diverse arti, tra cui la cucina) che è veramente selettivo. In Italia invece si diventa "maestri" perché lo decidono i colleghi, ma manca l'ufficialità dello Stato. Anche il nostro Paese avrebbe bisogno di un'onorificenza del genere per fare crescere tutto l'artigianato». E ai giovani che vogliono entrare in cucina, Massari che consigli darebbe? «Forse non sono la persona più adatta per dare consigli, perché io amo profondamente il mio lavoro, lo considero il più bello del mondo. Diciamo che un giovane che vuole intraprendere questa strada dovrebbe conoscere almeno due lingue straniere,

perché è fondamentale comunicare con gli altri. E inoltre, pur non essendo un medico o un chimico, dovrebbe conoscere le nozioni fondamentali di ogni settore e sapere quali effetti hanno sul fisico i vari ingredienti. Infine, bisogna possedere quella che io chiamo "l'intelligenza delle mani"». Massari è noto anche per le sue apparizioni televisive, soprattutto come ospite speciale del talent-show Masterchef. «All'inizio ho resistito agli inviti, poi ho ceduto. Ma non mi sono pentito. La televisione, è innegabile, offre un grande ritorno di immagine. Ma vorrei dire una cosa: chi vuole fare lo chef per andare in tv è meglio che lasci perdere. A quel punto è meglio che si iscriva a una scuola di recitazione: probabilmente ci arriva prima».

LA GARA

Ellen Hidding madrina per i virtuosi della "raspa"

Uno degli appuntamenti più curiosi e più originali del Festival "Le forme del gusto" è sicuramente "Chi più raschia...", l'ormai tradizionale trofeo di abilità nella preparazione della classica "Raspadura lodigiana", una delle eccellenze gastronomiche del territorio. La sfida, giunta alla quinta edizione, vedrà la partecipazione di una decina di concorrenti che armati di un particolare coltello dovranno produrre, da una forma di Tipico lodigiano, le famose scaglie

tagliate sottilissime. Una giuria di esperti decreterà quindi il vincitore in base alla quantità e alla qualità della raspadura. L'appuntamento è in programma domenica pomeriggio (ore 17) in piazza della Vittoria. La "madrina" della manifestazione sarà di nuovo Ellen Hidding, la simpatica, bella e preparata conduttrice della trasmissione "Melaverde" su Canale 5. È la seconda volta che l'ex modella olandese partecipa alla kermesse lodigiana, dopo averne preso



parte nel 2013. Nata a Winschoten, un paesino a nord dell'Olanda, in una casa con il tetto a punta immersa nel verde tra tulipani, rose e

rododendri, Ellen Hidding arriva in Italia nel 1993 come modella. Nel giro di pochi anni lascia le passerelle e sbarca in televisione, diventando protagonista di programmi quali "Mai dire Maik", "Camera Café", "Momenti di gloria" con Mike Buon giorno, la trasmissione per bambini "Ziggi", oltre a "Lo stivale delle meraviglie" e "L'uomo perfetto". Dal 2012 conduce con successo ogni domenica il format "Melaverde" in onda su Canale 5.

Olio e Pomodoro
L'OSTERIA DI OLMO
 Osteria con pizzeria
 Cucina italiana e regionale

Pasta, pane e dolci di nostra produzione

Menù personalizzati e serate musicali

Colazione di lavoro a € 10,00

Lodi - fraz. Olmo tel. 0371.32208
 www.osteriaolmo.it - Olio e Pomodoro

SIDAGEL
 San Martino, in Strada (LO)

Commercio Ingrosso
 Prodotti Surgelati
 Servizio per la Ristorazione
 Possibilità di vendita al dettaglio

SAN MARTINO IN STRADA (Lo) Via dell'Artigianato, 3
 Tel. 0371 475073 · Fax 0371 418933