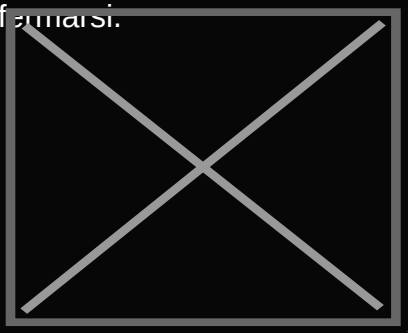
# Lodo Sweet: il nuovo dessert all'olio di Iginio Massari

lodo-sweet-iginio-massari-1216b0bc

**Dopo Oliviero Toscani, adesso è la volta di Iginio Massari ad entrare nella Lodo Guide del prossimo anno. Il maestro pasticcere bresciano firmerà infatti i ritratti dei vincitori dell'edizione 2022 del concorso, dando spazio all'interno della sezione dedicata a "I Volti dell'Olio".**

Considerato il padre della pasticceria italiana ben oltre i confini del Bel Paese, nominato miglior pasticcere del mondo nel 2019, Iginio Massari possiede tuttora l'incanto, la tenacia e l'entusiasmo di chi vuole ancora imparare. Tanto che nonostante i 50 anni di attività non ha alcuna intenzione di fermarsi.



All'interno del progetto Lodo Guide spetterà a lui il compito di ideare un

**dessert d'autore**. - **Lodo Sweet** - con un olio che, nell'edizione del concorso di cui sono in corso le adesioni (le iscrizioni per quanto riguarda l'Emisfero Nord si chiuderanno martedì 20 aprile, avrà ottenuto un punteggio superiore a 90/100.

Eredità de **L'Orciolo d'Oro**, il primo concorso professionale dedicato all'Olio Extravergine d'oliva, nato in Italia e il più antico del mondo, Lodo Guide è un concorso, una guida e un viaggio.

"*Un percorso che visita e propone le **migliori realtà aziendali olivicole mondiali**; i produttori, veri e propri pedagoghi di un'arte antica, che hanno fatto dell'olio la loro vocazione. Una storia, quella di*

*ognuno di essi, da raccontare anche attraverso i loro volti, segnati da una fatica che è passione, sacrificio e vocazione. Un modo unico e autentico di raccontare le emozioni di ciò che una bottiglia d'olio regala e la passione di chi lo produce*", sintetizzano con efficacia Manuela Vigo e Federico Petisi, creatori di **Lodo Guide**.