# Iginio Massari rilancia: “Aprirò un laboratorio hi-tech e 30 negozi in tutta Italia”

20230627155547iginiomassari-11288501

**Trenta punti vendita nel territorio italiano** entro quattro anni. È il prossimo obiettivo di **Iginio Massari**, che lavora al contempo a un grande laboratorio dotato delle più alte e recenti tecnologie.

Il maestro bresciano, uno dei maggiori esponenti della pasticceria italiana, si è raccontato **in una video-intervista su *La7***. “*Non mi sono mai accorto di essere diventato Massari* – ha raccontato – *Per me la sfida è, dunque, tutti i giorni e punto all'apertura di 30 negozi in Italia in quattro anni*”.

Iginio Massari è **classe '42**: sua madre aveva **una trattoria e gelateria**; è lì che è iniziato tutto: “*Gli zuccheri cotti sono entrati in me e mi hanno fatto pasticcere, l'uomo più dolce del mondo* – ha detto – *Il mio lavoro l'ho iniziato in Svizzera, poi dopo sette anni sono tornato in Italia. Alla pasticceria ho dato tutto. Per viverla al meglio servono l'intelletto e l'intelligenza delle mani, se queste due cose non funzionano allo stesso livello si diventa pasticcioni, non pasticceri. Chi fa questo mestiere non usa il quanto basta ma il quanto serve, c'è un ingrediente che non si compra ed è la competenza*”.

**Lo zucchero?** Iginio Massari fa *mea culpa*: “*Prima se ne usava troppo, **oggi ne utilizziamo il 70% in meno** e facciamo prevalere la parte aromatica. Chiaramente si devono conoscere a fondo le materie prime*”.