

IGINIO MASSARI

ALTA PASTICCERIA

Il Maestro Iginio Massari

Iginio Massari nasce a Brescia il 29 Agosto del 1942.

Madre cuoca, padre direttore di una mensa, i primi ricordi lo trovano ammirare colori, forme e profumi ...

A 16 anni, dopo qualche mese di lavoro in un panificio del centro città, accoglie la pulsione della conoscenza e rivolge lo sguardo alla vicina Svizzera, nei cantoni francesi della quale, in quattro anni, acquisisce la prima esperienza di pasticceria e cioccolateria.

A Budrye gode del privilegio della umanità e sapienza del maestro Claude Gerber.

Ivi terminato il primo percorso di formazione, che pure lo vedeva già allora richiesto da più parti per la immutata dedizione e competenza, faceva ritorno in Italia.

È di allora l'episodio di un serissimo incidente stradale. La forzata immobilità non frenava l'attivismo personale e neppure quello del Signor Barzetti, noto industriale alimentare, il quale, pur di aver Massari al proprio seguito, lo mandava a prendere dal fratello Luigi ogni giorno.

Da Bauli, poi, consolidava le proprie conoscenze in paste lievitate. Tornava a Brescia, quale responsabile e capopasticcere dei FLLI Cervi e di seguito maturava due anni in Star come dirigente tecnico del settore artigianale e industriale dal 1969 al 1971.

Nello stesso anno, per volere della moglie, apre la Pasticceria Veneto.

Tanto amato quanto temuto, ne è universalmente riconosciuto il superiore talento abbinato ad una ferrea disciplina professionale e umana dedizione che lo rendono apprezzato ancor di più per l'eterogenea cultura ed onestà.

Vincitore, dal 1964, di oltre 300 concorsi, premi e riconoscimenti nazionali e internazionali.