

# La mia avventura con il M° Iginio Massari e lo staff di Sky1

Chi lo avrebbe mai detto che avrei conosciuto il numero uno dei maestri pasticceri e per di più partecipando in prima persona ad uno show televisivo?

Tutto iniziò per caso, venendo a conoscenza tramite la mia collega Anna dell'apertura delle selezioni da parte di Sky TV per un nuovo format dedicato alla pasticceria amatoriale dal titolo "*Iginio Massari The Sweetman*".

Devo essere sincero, non ero certo se inviare o meno la mia candidatura ma alla fine la curiosità di conoscere personalmente il maestro Iginio Massari e la voglia di misurare le mie ambizioni e capacità hanno avuto la meglio. Volere è potere!

Con mio grande stupore nel giro di pochi giorni venni contattato dalla redazione del programma: nel giro di poche telefonate avvenute nei giorni successivi, dopo l'invio di un mio video di presentazione della durata di un paio di minuti, iniziai a prendere coscienza che la redazione stesse davvero valutando il fatto che potessi fare al caso loro. Proposi quindi diversi miei cavalli di battaglia come dolci e alla fine fu scelta la mia "**torta di carote**" che, come potrete vedere nella puntata e che spero di poter presto postare, presenta una variante rispetto alla ricetta pubblicata sul mio sito. Volete sapere quale? Non vi resta che scoprirlo da soli!



L'adrenalina e la tensione aumentavano costantemente con l'avvicinarsi del giorno delle riprese, ma il costante incoraggiamento e supporto da parte di amici, colleghi e delle persone a me più care hanno rappresentato la giusta medicina per superare qualsiasi timore. Vedere così tanta gente credere in me e sostenermi è stato motivo di grande orgoglio facendo scattare quella molla in grado di fare la differenza di fronte alle telecamere televisive.

### **Il giorno delle riprese televisive:**

La mia convocazione per le riprese fu fissata di mattina presto: essere il primo concorrente della giornata non mi dispiaceva affatto. Quando arrivai davanti all'ingresso del locale fui accolto da una simpaticissima ragazza che mi anticipò alcune informazioni e mi offrì un buon caffè. La preparazione alle riprese fu davvero impeccabile: una truccatrice si prese cura del mio aspetto, poi venne il turno di cameramen e fonici; solo in quell'istante mi resi davvero conto che era tutto vero. Stavo per andare in TV!

**Ciak! si gira:**



Certamente uno dei momenti indelebili di questa mia fantastica esperienza fu rappresentato dall'ingresso del M° Iginio Massari in studio, il quale si presentò con un sacchetto di gianduiotti per lo staff: superati quindi i convenevoli del caso iniziammo la registrazione.

Che emozione ritrovarsi a fare una torta con il numero uno dei pasticceri italiani (e non solo) ad assistermi: rimasi davvero sorpreso da come riuscii a sentirmi a mio agio grazie soprattutto al senso paterno e responsabile che il maestro Massari mi trasmetteva oltre che alla sua spiccata predisposizione didattica. Altra cosa che apprezzai moltissimo fu il suo senso dello humor mischiato ai suoi saggi consigli.

□

### **I giorni seguenti: la visita alla pasticceria del M° Iginio Massari:**

Nei giorni successivi alla registrazione era davvero tanta la curiosità di vedermi protagonista del piccolo schermo. Decisi quindi dopo qualche settimana di spezzare l'attesa visitando la città natale del maestro. Mi recai a Brescia in compagnia di Luca, visitando la piccola cittadina lombarda in mattinata e recandomi poi nel pomeriggio alla pasticceria del maestro: la storica "Pasticceria Veneto". All'ingresso notai subito i numerosi premi, medaglie, riconoscimenti e coppe conferite al maestro nel corso della sua splendida carriera. Ovviamente non potei resistere dal gustarmi due monoporzioni di dolci che mi colpirono per la loro forma e colore ma soprattutto per la straordinaria alchimia di sapori. Per farla breve: una vera goduria!

La "Pasticceria Veneto" venne inaugurata nel 1971 e qui Iginio Massari ha creato il suo laboratorio, o meglio il suo studio di artista della pasticceria, dove da sempre dà vita a dolci capolavori, da ammirare prima e poi da gustare.

L'armonia del gusto, guida l'ispirazione creativa. La famiglia

Massari, fa viaggiare i clienti nel mondo delle emozioni del palato. Specialità nazionali ed internazionali: cornetti, panettoni, bussolà, biscotti, torte tradizionali ed innovative, vasta gamma di cioccolato e cioccolatini. Per ulteriori informazioni potete andare sul sito: <https://www.iginiomassari.it/pasticceria-veneto/>

### **La mia Carrot Cake è stata apprezzata dal Maestro?**



Ebbene siiiii!! ☐ Non potete capire che emozione essere stato premiato con il “cappellone” da pasticciere dal maestro Iginio Massari.

Un’emozione indescrivibile che non ha fatto altro che rafforzare la mia forte ambizione e con l’incoraggiamento di credere di più in me stesso. Una spinta a migliorare e a sperimentare la creatività in quel fantastico mondo che è la pasticceria.

