

IL PREMIO. Nel concorso pasticcere dell'anno

Massari incoronato nuovo «re» dei mignon

Il bresciano Iginio Massari ha vinto il premio nella categoria mignon al concorso di pasticcere dell'anno assegnato nelle sale del museo Archeologico di Napoli dall'Accademia dei maestri pasticceri italiani.

Massari (presidente del Consorzio Pasticceri Artigiani) ha realizzato un pasticcino con base pasta Sablè (tipo pasta frolla ma più croccante) con mela annurca saltata in padella, gelatina di limone, biancomangiare a base di mandorla e una punta centrale di crema di limone.



Iginio Massari

Al simposio hanno partecipato in totale 52 pasticceri «accademici» provenienti da tutta Italia. ♦