

LE 10 REGOLE D'ORO DI IGINIO MASSARI PER DIVENTARE UN BRAVO PASTICCERE

Il maestro di pasticceria Iginio Massari svela il decalogo per diventare dei professionisti del settore: è fondamentale promuovere la tradizione attraverso la creatività, utilizzando materie prime di alta qualità, perfezionare ogni giorno il proprio lavoro, conoscere e coltivare la tradizione dolciaria, e aggiornarsi quotidianamente.

La pasticceria è un'arte, fatta di tecnica, cura nei dettagli, fantasia e una smisurata passione. Lo sa bene **Iginio Massari** (nella foto), maestro pasticcere, vincitore di oltre 300 concorsi, premi e riconoscimenti nazionali e internazionali del settore, e coach della squadra azzurra composta da Emmanuele Forcone, Francesco Boccia e Fabrizio Donatone, che quest'anno ha vinto la prestigiosa Coupe du Monde de la Pâtisserie di Lione. Il maestro pasticcere ha svelato a **ExpoNet** - magazine ufficiale di **Expo Milano 2015** - le 10 regole fondamentali per diventare un bravo pasticcere.

Riportiamo per intero il decalogo di Iginio Massari.

1 - Il pasticcere deve conoscere e coltivare la tradizione dolciaria, deve trarre spunto da essa per elaborare proposte che sappiano stimolare i desideri sempre nuovi dei propri clienti.

2 - Il pasticcere studia e si aggiorna, contribuendo allo sviluppo della professione. Vede le innovazioni - dei prodotti, delle attrezzature e dei metodi di lavoro - non come una sconfitta della tradizione o come una minaccia, ma come un'opportunità concreta da valutare. Lo studio è lo stimolo per la crescita.

3 - Il pasticcere vede un altro collega non come un potenziale concorrente, ma come una persona con la quale condivide una professione e una passione.

4 - Il pasticcere deve lavorare in condizioni di assoluta igienicità e utilizzare materie prime sane e di prima qualità. L'obiettivo è procurare grande benessere e allegria ai propri clienti, visto che la felicità passa anche attraverso le strade dei dolci.

5 - La ricerca della qualità deve essere continua. Molti dicono che la qualità assoluta non esiste: queste persone sono coloro che non si sono mai impegnate veramente nello studio ingegneristico della gola.

6 - Compito del pasticcere di successo è quello di educare il proprio cliente a riconoscere la qualità. Deve saper promuovere il frutto del proprio lavoro, valorizzando gli aspetti di eccellenza delle creazioni artigianali.

7 - Il pasticcere artigiano di oggi deve essere anche un bravo imprenditore, deve saper perfezionare ogni giorno il proprio lavoro, deve conoscere e applicare le tecniche di promozione e di gestione proficua della propria attività.



8 - Il pasticcere appartiene al settore professionale della gastronomia e quindi deve essere sempre attento, come un detective che non si lascia sfuggire le più spericolate mode e le nuove tendenze della società.

9 - L'obiettivo primario del pasticcere resta sempre e comunque quello di promuovere la tradizione attraverso la creatività, garantendo un prodotto eccellente ottenuto con materie prime di alta qualità e processi di lavorazione all'avanguardia. Un bravo pasticcere domina la materia e non ne viene dominato. Oggi, in questo campo, i più sono dominati.

10 - Dobbiamo ricordare che la soddisfazione è l'inizio del crollo professionale. Esiste in noi un'energia vitale che ci spinge a una sana autocritica. È soddisfatto solo chi non vuole più progredire.