

13 MARZO  
2018

## LA MIGLIORE PASTICCERIA D'ITALIA APRE A MILANO (DENTRO UNA BANCA)

*La nuova pasticceria di Iginio Massari nel centro di Milano: uno spazio trasparente, con laboratorio a vista, dove trovare dalle monoporzioni, ai macaron, dalle torte alle praline*



All'inaugurazione della prima **pasticceria di Iginio Massari a Milano** c'era mezza città: una nuvola bianca di cappelli da chef indossata dai membri dell'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani (di cui **Massari** è fondatore e presidente onorario), appassionati e cittadini affascinati dall'apertura di questo spazio insolito.

Sì, perché **Iginio Massari** - già proprietario e fondatore dal 1971 della pluripremiata *Pasticceria Veneto* a Brescia, considerata dal 2011 a oggi la migliore pasticceria d'Italia per la Guida del Gambero Rosso Pasticceri&Pasticcerie - ha scelto di aprire la sua **pasticceria a Milano** dentro a una banca, a pochi passi dal Duomo: l'**indirizzo della pasticceria Iginio Massari a Milano** è infatti quello della filiera Intesa San Paolo di via Marconi, praticamente di fronte al museo del Novecento. Si tratta dell'ultimo risultato di una serie di iniziative del gruppo bancario per estendere la fruibilità degli spazi delle filiali a tutti, e non solo ai clienti della Banca.

“Da tantissimi anni i miei clienti mi chiedevano di aprire una pasticceria a Milano e la proposta di Intesa Sanpaolo è arrivata nel momento giusto - ci spiega Massari - Qui si potrà trovare un'ampia selezione delle mie creazioni: dalle monoporzioni, ai macaron, dalle torte alle praline. In questa nuova avventura avrò al mio fianco i miei figli, Debora nutrizionista ed esperta di pasticceria e Nicola, che da anni lavorano con me”.

La **pasticceria Massari** - aperta sette giorni su sette con ingresso indipendente dalla filiale - sarà un luogo aperto alla città anche grazie al laboratorio a vista su strada. “Un ambiente

accogliente pensato per il **maestro pasticciere Iginio Massari** l quale approda a Milano portando i sapori ed i colori della sua grande esperienza rivisitata in chiave contemporanea - racconta l'architetto Andrea Stramigioli - L'attenzione e la cura delle materie prime in cucina si affianca al gusto estetico di stile internazionale ideato da Stramigioli Associati. La scelta di materiali preziosi e sobri è alla base del progetto", che crea una sorta di "galleria espositiva" della **pasticceria**.

All'interno dei 120 metri quadri troviamo arredi dalle linee pulite, una dominanza di colori come il bianco, il nero e lo champagne, illuminati da un intreccio di lampade lineari.

E tra pochi mesi, la **nuova pasticceria di Massari a Milano** accoglierà la bella stagione con 30 mq di dehor esterno con arredamenti firmati da Passoni.

Gli altri nomi del design da trovare in pasticceria sono Buzzi&Buzzi, Electrolux Professional, Panasonic e Villeroy&Boch, cercateli, tra un pasticcino e una geleé.

di **Carla Amarillis** / 13 Marzo 2018

TAGS: TRAVEL , INSTANT-ARTICLE , FOOD E DESIGN , MILANO