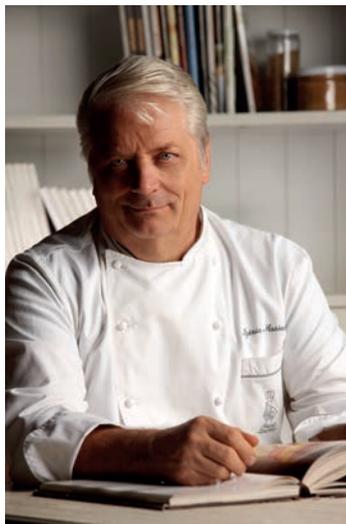




PRESENTA

IGINIO MASSARI

PRESIDENTE DI GIURIA



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.

Terminato il primo percorso di formazione, che pure lo vede già allora richiesto da più parti per la immutata dedizione e competenza, decide di fare ritorno in Italia. E' di allora l'episodio di un serissimo incidente stradale. La forzata immobilità non frena l'attivismo personale e neppure

quello del Signor Barzetti, noto industriale alimentare, il quale, pur di aver Massari al proprio seguito, lo manda a prendere dal fratello Luigi ogni giorno.

Presso un'importante azienda dolciaria, poi, consolida le proprie conoscenze in paste lievitate. Torna a Brescia, quale responsabile e capopasticcere dei F.Ili Cervi e di seguito matura due anni in Star come dirigente tecnico del settore artigianale e industriale dal 1969 al 1971.

Nello stesso anno apre la "Pasticceria Veneto".

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.

E' vincitore, dal 1964, di oltre 300 concorsi, premi e riconoscimenti nazionali e internazionali.

FOLLOW IGINIO MASSARI ON

www.iginiomassari.it

www.laboratoriomassari.it



Iginio Massari
Pasticceria Veneto di Iginio Massari



[iginio.massari](https://www.instagram.com/iginio.massari)



PRESENTA

SAL DE RISO

GIUDICE

E' dal 1908 che la famiglia De Riso gestisce un bar tabacchi nella piazza centrale del paese; durante l'estate preparano gelato e granite al limone diventando famosi in tutta la costa.

Salvatore, classe 1966, dopo aver studiato come cuoco e aver maturato esperienze nelle cucine dei migliori alberghi della Costiera Amalfitana, nel 1989 trova nella pasticceria la sua grande passione. Apre la "Pasticceria De Riso" sul lungomare di Minori e un laboratorio artigianale nella località di Tramonti.

In pochi anni la sua pasticceria diventa una delle più importanti e conosciute sia nel territorio locale che nazionale. Sono in molti a recarsi a Minori per acquistare le sue specialità tipiche legate alle tradizioni, ai profumi e ai sapori della terra in cui vive.

Il segreto di tanto successo è soltanto uno: la grande passione abbinata soprattutto alla qualità dei prodotti, selezionati con cura dalle aziende leader del settore.

Qui vengono preparati i dolci, distribuiti poi nei migliori ristoranti d'Italia e del mondo. Frequenta corsi di specializzazione con i più grandi professionisti pasticceri, raggiungendo numerosi premi e riconoscimenti.

Viene ammesso nel 1994, allora primo ed unico nel sud Italia, nella prestigiosa Accademia Maestri Pasticceri Italiani.

Grazie alla sua rubrica fissa nella trasmissione televisiva "La prova del cuoco" di Antonella Clerici, è diventato il pasticcere più noto d'Italia.

FOLLOW SAL DE RISO ON

www.salderiso.it



Salvatore de Riso
Pasticceria Sal De Riso



PRESENTA

CHIARA MACI

GIUDICE

Nata ad Agropoli (SA) e vissuta fino a 10 anni in Campania tra Agropoli e Sorrento, emigra poi a Bologna.

Una laurea in Giurisprudenza all'Università di Bologna, un Master in Media Relations a Milano presso la Business School de Il Sole24Ore, un diploma di Sommelier AIS e un diploma ALMA presso la Summer School. Inizia a lavorare in una agenzia di comunicazione, poi in azienda, nel marketing aziendale, per poi mollare tutto e iniziare a cucinare.

Cucina torte, da sempre. Cioccolatini, da quando si è licenziata. Tutto il resto, da una decina di anni. Prima per sopravvivenza fuori casa, poi per invitare gli amici a casa, a volte per farsi compagnia nei momenti di solitudine e infine per migliorarsi, sempre.

Con il programma "#vitadafoodblogger" su Foxlife, cucina piatti squisiti, facili, veloci e

conditi con la sua quotidianità, fatta di tante piccole e grandi cose, come sua figlia Bianca, la sua famiglia, i suoi amici, le sue gioie.

Lavora come consulente per le aziende food, partecipa al programma televisivo "Cuochi e Fiamme" come food blogger e volto televisivo di "The Chef" e "GiroGiroBimbo" su La5, è anche autrice di libri di cucina.

Di recente pubblicazione è "Pomodori verdi fritti e sentimenti al vapore".

Con la sorella Angela gestisce il primo blog "Sorelle in Pentola". Un blog familiare e casalingo, ma anche genuino e spontaneo, quotidianamente aggiornato con ricette e contenuti sempre nuovi. Tra ricette impossibili, preparazioni base dove ognuno svela un piccolo segreto e un vero e proprio diario di viaggio, sono ormai 5 anni che questo blog fa parlare di sé nel mondo del web.

FOLLOW CHIARA MACI ON

www.chiaramaci.com

www.sorelleinpentola.com



Chiara Maci
Sorelle in pentola



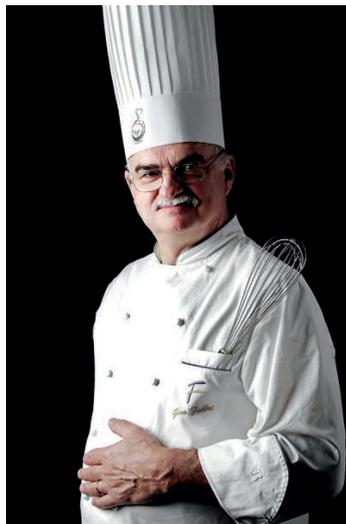
chiarainpentola



PRESENTA

GINO FABBRI

GIUDICE



Gino Fabbri scopre la sua passione per i dolci nella pasticceria del paese di nascita, dove inizia a lavorare fin da adolescente.

Dopo anni di gavetta, decide di aprire la sua pasticceria insieme alla moglie Morena: nel 1982 nasce così "La Caramella".

Tutt'altro che un punto di arrivo, questa nuova realtà si rivela uno stimolante punto di partenza per la sua carriera. Frequenta i corsi di alcuni grandi maestri pasticceri italiani e lentamente inizia a far conoscere ai suoi clienti l'arte della pasticceria della tradizione lavorando con materie prime eccellenti e proprie del territorio italiano.

Nel 1996 entra a far parte dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, prestigiosa associazione di cui è stato eletto Presidente nel 2011 e che riunisce i migliori pasticceri italiani uniti dalla voglia di promuovere qualità e professionalità nella tradizione pasticceria italiana.

Partecipa a diversi concorsi, tra i quali riveste un'importanza particolare quello per la "Torta del Giubileo del 2000" in cui arriva al primo posto e grazie al quale ha potuto incontrare Papa Giovanni Paolo II.

Nel 2009 è stato eletto dai suoi colleghi "Pasticcere dell'anno", prestigioso riconoscimento per la sua professionalità e la costante ricerca della qualità nella produzione e per la sua capacità di diffondere le sue conoscenze senza riserve. Nel 2015 Sigep Rimini lo premia riconoscendogli un ringraziamento speciale come padre della pasticceria italiana, capace di promuovere l'arte dolciaria nel mondo. Sempre nel 2015, in qualità di Presidente del Club de la Coupe du Monde de la Patisserie, accompagna la squadra italiana composta da Emmanuele Forcone, Francesco Boccia e Fabrizio Donatone a Lione conquistando la medaglia d'oro e riportando quindi in Italia la Coppa dopo 18 anni.

FOLLOW GINO FABBRI ON

www.ginofabbri.com



Gino Fabbri
Gino Fabbri Pasticcere - La Caramella