

Le-ultime-notizie.eu

CULTURA

"Quante bufale in pasticceria": parola di Iginio Massari

Il fondatore dell'Accademia dei Maestri pasticceri ospite della giornata di EatMantua dedicata ai dolci dei Gonzaga

di TOMMASO PAPA

Publicato il 28 giugno 2017 ore 07:28



Iginio Massari

Mantova, 28 giugno 2017 - La bufala più famosa è forse quello della zabaione, ma attorno alla storia della pasticceria sono fiorite tantissime storie, leggende (e bugie). **Iginio Massari**, fondatore dell'Accademia dei Maestri pasticceri e da un po' anche star della tv, ne snocciola alcune, ospite della giornata di **EatMantua** dedicata ai dolci dei Gonzaga. **Lo zabaione**, appunto. «C'è chi dice che è stato inventato a Mantova - racconta il 75enne re delle torte bresciano - In realtà lo avrebbe creato un capitano francese che si chiamava Zabaiòn durante l'assedio di Modena nel '600. I suoi soldati avrebbero saccheggiato le fattorie dei contadini attorno alla città trovando solo uova, mosto... e zucchero. Ma vi pare credibile, visto che all'epoca lo zucchero, arrivato da poco dalle Americhe, e venivavenduto al peso dell'argento? Davvero potevano disporre i contadini?».

«In realtà - ha aggiunto Massari - un altro racconto sposta la nascita dello zabaione a Torino 150 anni dopo». Il **decano dei pasticceri italiani** è intervenuto a una tavola rotonda coordinata da Davide Paolini (il 'Gastronauta') sull'originalità della pasticceria nella terra dei

Gonzaga, mentre tutto attorno, nella cornice di **Palazzo Te**, una dozzina di pasticceri mantovani e tre loro colleghi provenienti dalle province di Brescia, Bergamo e Cremona, tutte accomunate da Ea(s)tLombardy, esibivano le loro creazioni del presente con un tuffo nei dolci nel passato, ormai spariti dalle vetrine dei negozi. E sul delicato rapporto tra innovazione e tradizione si è intrattenuto in particolare l'ospite d'onore, puntando proprio al nocciolo del tema del giorno: «La sbrisolona che si mangia oggi è fatta col burro, ma nessuno lo avrebbe usato quando è nata. Allora si usava lo strutto ed è una leggenda che quest'ultimo sia più pesante, perché contiene la stessa quantità di proteine ed è pure più saporito. La versione originale della sbrisolona oggi si inforna a Lèrida, una cittadina catalana dell'entroterra». E la torta di tagliatelle? «Sono ben quattro le città che ne rivendicano la creazione: oltre a Mantova, ci sono Modena, Verona e Vicenza» racconta Massari. Almeno tre però raccontano una storia che tecnicamente può definirsi una bufala. Un immaginario fil rouge lungo centinaia di chilometri lega invece l'anello di Monaco, famoso dolce della tradizione mantovana, che in realtà affonda le radici a Strasburgo e darà origine alla famosa torta mantovana da un lato e dall'altro al babà napoletano. E si potrebbe definire un falso mito anche quello diffusissimo della stagionalità.

Massari la stronca citando la storia: «Non esiste più da quando il francese Fauchon riuscì a portare a Parigi i frutti e le verdure dei cinque continenti. Tranne poche eccezioni, oggi tutta la frutta è sui banchi tutto l'anno». E i pasticceri non possono che tenerne conto, perché «la tradizione è un'innovazione riuscita» cita Paolini a supporto del pasticciere bresciano. Il quale si batte orgogliosamente per il superamento del tradizionalismo fine a se stesso («Dobbiamo studiare e conoscere bene la tradizione per rinnovarla») e spezza una lancia in favore dei prodotti italiani («La Sacher austriaca vende nel mondo un quinto di un'altra squisita torta prodotta da pasticceri pavese eppure è più conosciuta»). Tutto sta nella pubblicità e nei media? Non chiedetelo a Massari che nel frattempo entra in tutte le case dal piccolo schermo. Però che la promozione serva è indubbio. E lo conferma il sindaco di Mantova Mattia Palazzi nell'annunciare che il festival della pasticceria mantovana diventerà un appuntamento fisso dell'anno. Iginio Massari è già invitato.