

AMBASCIATORI DEL GUSTO



MASTERCLASS LUNEDÌ 17 LUGLIO

Chef ospiti:

Primogenito di cinque figli, **Enrico** - o Chicco, come viene affettuosamente chiamato - nasce e cresce nelle cucine del primo ristorante **Da Vittorio** a Bergamo, ed è sotto la guida esperta di papà Vittorio e mamma Bruna che scopre la passione per l'arte gastronomica che lo accompagna ancora oggi.

Al liceo Chicco studia lingue, passaporto fondamentale per viaggiare nel mondo. Matura esperienze nei più blasonati ristoranti del mondo: con Jacques Cagna a Parigi e con Roger Vergé sulla Costa Azzurra; a Monaco con il grande Heinz Winkler; in Spagna, a Roses, nel mitico El Bulli.

Il confronto con altri grandi chef gli ha consentito di definire il proprio gusto e la propria estetica, che - grazie anche all'aiuto del fratello Roberto - ha portato a quella personalità culinaria unica e fortemente riconoscibile che è oggi l'anima del tristellato Da Vittorio, nell'olimpo della ristorazione dal 2010. Ricerca della migliore materia prima stagionale e locale, reinterpretazione in chiave contemporanea della grande tradizione gastronomica italiana, sono alcuni dei tratti distintivi di un percorso che ha reso i piatti dei fratelli Cerea dei classici di riferimento per gourmet e appassionati. Nonostante le sue ricette siano entrate nella leggenda, Chicco coltiva ancora con passione il suo primo amore: quello per la pasticceria.



Enrico e Roberto Cerea
Da Vittorio



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 accoglie la pulsione della conoscenza e rivolge lo sguardo alla vicina Svizzera francese dove acquisisce la prima esperienza di pasticceria e cioccolateria.

A Budrye gode del privilegio dell'umanità e sapienza del Maestro Claude Gerber, e dopo il primo percorso di formazione fa ritorno in Italia.

Un serissimo incidente stradale e la forzata immobilità non frenano il suo 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.

In Bauli consolida le proprie conoscenze in paste lievitate, e dopo essere tornato a Brescia, come responsabile e capo pasticciere dei F.lli Cervi, matura due anni in Star come dirigente tecnico del settore artigianale e industriale dal 1969 al 1971. Nello stesso anno, per volere della moglie, apre la **Pasticceria Veneto**.

Il suo talento superiore è universalmente riconosciuto, così come la ferrea disciplina professionale e l'umana dedizione. Dal 1964 è vincitore di oltre 300 concorsi, premi e riconoscimenti nazionali e internazionali, che lo rendono uno dei più famosi e stimati pasticceri di tutto il mondo.