



PPN FOOD - Food, Host 2021: Marta Boccanera e Felice Venanzi ricevono il premio “Migliori Pasticcieri al Mondo” da Iginio Massari

Milano - 25 ott 2021 (Prima Pagina News) I proprietari di Grué sono stati premiati per la loro visione avanguardistica del futuro in termini di rigore, tecnica, tecnologia, comunicazione e creatività.

Durante Host 2021, fiera mondiale dedicata al mondo della ristorazione e dell'accoglienza che si svolge a Milano, quest'anno dal 22 al 26 ottobre, il maestro dei maestri pasticceri Iginio Massari, che lo scorso 18 ottobre ha festeggiato il 50esimo anniversario della sua prima pasticceria a Brescia, ha riunito sul palco i grandi nomi della pasticceria per parlare di lusso. Chiamati come relatori, Marta Boccanera e Felice Venanzi, patron e pasticceri di Grué a Roma, allievi del Maestro bresciano, che ben sposano la filosofia del lusso nel loro laboratorio sito nel quartiere Coppedè dal 2014. Un luogo divenuto ben presto un punto di riferimento per la città, a coronamento di un progetto di vita che unisce Marta e Felice professionalmente e nel privato, e che oggi spazia dalla mignon alle monoporzioni, dai macaron alle torte da credenza, dalla pralineria fino ad arrivare al gelato e al panettone tutto l'anno. Una pasticceria di lusso in cui estetica, qualità, sostenibilità ed eticità sono elementi in continua osmosi: nella scelta delle materie prime, nei processi produttivi (e si parte dalle condizioni dei coltivatori nelle piantagioni) fino al servizio al pubblico. Tanto più riescono a fare un prodotto con minor impatto ambientale, tanto più sarà prezioso. Dopo aver condiviso con il pubblico la loro filosofia e fatto degustare agli ospiti tre tipologie di praline ciascuna con un rivestimento di cioccolato diverso (la blu, con un cuore di caramello ed un pralinato al sesamo nero; la nera, una ganache al tiramisù con una sottile sfoglia croccante; la rossa, un cioccolato fondente 70% con un cuore di gelatina di lampone) messe a punto per l'occasione, Marta e Felice hanno ritirato con orgoglio ed emozione il prestigioso premio di “Migliori Pasticcieri al Mondo”, Luxury Pastry in the World by Iginio Massari a Host 2021. “Ringraziamo il Maestro Iginio Massari – dichiara a caldo Marta – punto di riferimento nella nostra formazione, sempre generoso nel dare consigli nonostante i suoi mille impegni. Massari è per me, per la pasticceria, volendo entrare nel mondo della divina commedia, ciò che allegoricamente rappresentavano Virgilio prima e Beatrice poi per Dante nel poema: la guida”. “Dalla ricerca degli ingredienti alla tecnologia di produzione, dalla minuzia con cui viene finito e decorato il dolce al modo in cui viene presentato e venduto, persino il packaging ha grandissima importanza. L'insieme di tutte queste cose dà vita a un prodotto che può annoverarsi come lusso. Oggi dopo 8 anni siamo fieri di aver dimostrato che si può essere entrambe le cose: belli e artigianali, buoni e tecnologici. Il sogno adesso è di aprire un altro punto vendita, ma prima pensiamo a sposarci e a mettere su famiglia!”, confessa alla platea Felice. Insieme a loro sono stati premiati da Massari: Oriol Balaguer, Riccardo Bellaera,



Antonio Campeggio, Giovanni Cavalleri, Maurizio Colenghi, Davide Comaschi, Fabrizio Galla, Massimo Giubilesi, Davide Malizia, Giuseppe Manilia, Luca Mannori, Luigi Odello, Andrea e Nicola Pansa, Giovanni Pina, Rocco Scutella, Alessandro Servida, Vincenzo Tiri, Francisco Torreblanca, Emanuele Valsecchi. Biografia Marta Boccanera e Felice Venanzi Marta Boccanera e Felice Venanzi, pasticceri e compagni di vita, dopo il corso professionale di Alta Formazione presso la scuola CAST Alimenti di Brescia, entrano a far parte della Pasticceria Picchio di Loreto del Maestro Accademico Claudio Marozzi. Successivamente Felice lavora a Padova dal Campione del Mondo di Pasticceria Luigi Biasetto ed è accolta nell'AMPI (Accademia Maestri Pasticceri Italiani) mentre Marta collabora con il Maestro Accademico Denis Dianin ed è stata indicata da Luciano Pignataro per The Fork come una delle tre donne più influente nel mondo della pasticceria. Migliori Pasticceri Emergenti 2017 per Gambero Rosso, Marta e Felice, sempre secondo la stessa Guida, si sono aggiudicati il Premio della Stampa Estera 2018 come Miglior Pasticceria. Nel 2019 hanno vinto sia il premio Barawards come miglior pasticceria-gelateria che il premio Miglior Panettone al Cioccolato durante la manifestazione Panettone Senza Confini. Nel dicembre dello stesso anno la pasticceria Grué si è classificata prima nel contest "Panettone Maximo", nelle due categorie Panettone al cioccolato e Panettone tradizionale.

(Prima Pagina News) Lunedì 25 Ottobre 2021