

Iginio Massari e la cassata troppo dolce, “nulla di strano o fuorviante”

Autore: Redazione

Data: 26 Marzo 2024



Torniamo sulla vicenda del commento di **Iginio Massari** sulla **cassata siciliana**, cioè “è troppo dolce per essere mangiata in tutto il mondo”, che tanto ha fatto discutere nei giorni scorsi.

Riportiamo, infatti, in collaborazione con [RUO](#), centro di ricerca nella comparazione giuridica, il commento della dottoressa [Roberta Romano](#), consulente giuridico di diritto agroalimentare.

La cassata è troppo dolce per essere mangiata in tutto il mondo? Nulla di strano o fuorviante

Le dichiarazioni del **Maestro Iginio Massari** le ho trovate assolutamente coerenti con la libertà di un professionista di poter esprimere una opinione personale su un argomento e/o prodotto legato alle proprio mestiere. Anzi, credo fermamente che quanto dichiarato sia in qualche modo il frutto dei **food trend alimentari e salutistici** che da qualche anno riempiono blog e media.

La cassata è troppo dolce per essere mangiata in tutto il mondo? Nulla di strano o fuorviante. Ritengo che il Maestro Massari abbia con la sua considerazione mosso una polemica per certi versi superflua.

Ciò che tra le righe è facile leggere è quanto **la dieta, le abitudini di consumo mondiali** e quindi **il viaggio del consumatore** che si appropria a scegliere cosa portare sulla propria tavola sia intrinsecamente diverso, da una comunità ad un'altra. Ciò che intendo dire è che il Maestro ha riportato la nostra attenzione a due concetti solo apparentemente distanti.

La tradizione locale di un luogo, la tradizione, i gesti dei mastri, la consegna di una ricetta da una generazione ad un'altra da una parte, e dall'altra la diversità, lo sviluppo l'evoluzione delle abitudini alimentari.

Basti pensare alla **Dieta Mediterranea**, tutelata dal **Patrimonio Unesco**, modus vivendi per tantissime popolazioni non solo mediterranee. Seguendo le linee guida di questo grande protocollo che salvaguarda la salute ma allo stesso tempo la tradizione del buon cibo, frutto di processi semplici e non ultra processati, risulta chiaro come il consumo quotidiano di prodotti di pasticceria non sia assolutamente contemplato. E che al contrario l'assunzione di zuccheri sia limitata e controllata.

Ma, se decido di degustare una magnifica porzione di Cassata (esempio: 100 grammi) non a fine di un pranzo luculliano dove già ho assunto tutto ciò che mi serve per mantenere equilibrati i miei consumi, e la degusto come sarebbe più corretto lontano dai pasti, per goderne appieno, ecco che cambia tutto.

L'importanza della comunicazione

La **corretta e seria comunicazione** di come, quanto, perché consumare un prodotto e di come curarsi attraverso ciò che porto a tavola, è l'unica strada per poter diffondere la vera tradizione di qualsiasi alimento si voglia prendere in considerazione anche tra generazioni che oggi sembrano allontanarsi sempre di più da questo tipo di proposte culinarie.

Le abitudini di consumo sono lo specchio di una società, di una generazione e di un modo di vivere che è cambiato velocemente in Italia stessa, in primis, proviamo ad immaginare quante divergenze si possono riscontrare con popolazioni che si nutrono di alimenti estremamente poveri di grassi, naturali, frutto di un'agricoltura antica per certi versi, pochissimo processati industrialmente. La pasticceria è tra queste.

La cassata: prodotto agroalimentare tradizionale

Una cassata siciliana, ma potremo discutere di tantissimi altri esempi è, da anni riconosciuta come **Prodotto agroalimentare tradizionale**, censimento ufficiale dell'ex ministero delle Politiche Agricole, di cui mi occupo spesso, che individua una serie di ricette che da almeno 25 anni seguono lo stesso iter di lavorazione e produzione, e che in quanto tali possono godere di alcune deroghe altrimenti non previste in termini di food safety.

E' chiaro pertanto che la [ricetta della cassata](#) nella sua magnifica semplicità è già riconosciuta ed è già in qualche modo nell'orbita di un cluster di prodotti "Tutelati".

Ed è altrettanto chiaro che la qualità di un prodotto da pasticceria in questo caso la Cassata, non corrisponde sempre alle giuste aspettative di degustazione. La **ricotta**, la **zucchero**, la freschezza del prodotto, la sua conservazione, la chiarezza della sua etichetta che ne racconta l'origine e ne tutela il consumo, spesso non soddisfano ed anzi ci sono comportamenti dolosamente fuorvianti.

Attenzione alle informazioni

Per cui chiuderei lanciando un messaggio importantissimo per tutti i consumatori. Quando scegliete un prodotto della tradizione che sia una cassata, un grande lievitato come la Colomba, un panettone, leggete ed informatevi e pretendete informazioni chiare e complete.

Perché spesso di Siciliano in quel packaging impeccabile e ammiccante non c'è assolutamente nulla.

[Roberta Romano](#)

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/iginio-massari-cassata-troppo-dolce-nulla-strano/>

Generato il 24/03/2025