PASTICCERIA MIGNON

LA PERFEZIONE COME ABITUDINE

MASTERCLASS DI

ALESSANDRO DALMASSO

MARTEDÌ 2 FEBBRAIO 2021 ORE 10

DIRETTA STREAMING

Associazione Pièce riprende gli appuntamenti con i maestri dell'arte dolciaria che condividono la loro competenza e passione con allievi e insegnanti degli istituti alberghieri di tutta Italia nel corso di incontri e demo in streaming molto seguiti e apprezzati, e resi possibili dalla disponibilità e collaborazione dell'Istituto "Colombatto" di Torino.

Il prossimo appuntamento al quale abbiamo il piacere di invitarvi è per **martedì 2 febbraio alle 10**, e ne sarà protagonista **Alessandro Dalmasso.**

Presidente del Club de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, membro dell'AMPI, nonché mentore e allenatore della squadra italiana che nel 2019 ha conquistato il terzo posto ai campionati mondiali di pasticceria e di quella che parteciperà alla prossima edizione, Alessandro Dalmasso è il massimo interprete della **pasticceria mignon**, vertice tecnico e il fiore all'occhiello della pasticceria italiana, di cui il Piemonte è la riconosciuta capitale e culla. Una specializzazione fra le più difficili, in cui sfiorare la perfezione è la norma, perché la vera mignon è sinonimo di 10 grammi circa di eleganza raffinata, in cui sono racchiusi un universo di profumi e sapori che si liberano all'assaggio.

La masterclass, che durerà circa due ore, avrà un **approccio divulgativo e formativo** e si rivolgerà particolarmente agli allievi/e degli Istituti alberghieri e a chi vuole approfondire la conoscenza di questa bellissima arte.

Invitiamo i partecipanti **porre domande e considerazioni** e a inviarle tramite chat durante la diretta, in modo da poter articolare al meglio le risposte alla fine della sessione.

Per assistere ai lavori basterà collegarsi al link

https://meet.google.com/arx-ywsp-ywo