



**2022**  
**MEET MASSARI**  
*R-evolution*

## **Meet Massari R-evolution: la Colazione secondo Iginio Massari**

Parte dalla Puglia il 9 maggio il nuovo progetto formativo di Molino Dallagiovanna

*Gragnano Trebbiense, aprile 2022.* È tutto pronto per il primo appuntamento di **Meet Massari R-evolution**, il progetto formativo 2022 organizzato da **Molino Dallagiovanna** e rivolto ai professionisti e agli appassionati di arte bianca, che ha come protagonisti il grande maestro della pasticceria italiana **Iginio Massari**, la figlia e Pastry Chef **Debora** e **Giacomo Pini**, Consulente Marketing e Docente Cast Alimenti.

Il primo dei tre incontri previsti durante l'anno si terrà il **9 maggio** alla **Tenuta Moreno a Mesagne** in provincia di Brindisi.

Tema dell'appuntamento sarà "**La prima colazione**". Durante la sua masterclass il maestro Iginio Massari realizzerà croissant, sfogliate a intreccio multiplo con frutta candita e muffin, pensati per la pasticceria da laboratorio. Con gli stessi ingredienti, verranno mostrate e dimostrate tecniche di lavorazione anche per la ristorazione e l'hotellerie. Una pasticceria a "tutto tondo" che abbraccia le esigenze di tutti gli artisti del dolce. Giacomo Pini racconterà "Come vendere i prodotti di pasticceria", illustrando tecniche commerciali, di comunicazione e di marketing.

Dopo la tappa pugliese, **Meet Massari R-evolution** proseguirà a **Verona il 23 maggio** con una masterclass dedicata a due dolci intramontabili della tradizione italiana: le zeppole e il bigné. Per la ristorazione e l'hotellerie, con gli stessi ingredienti, verrà creato l'eclair. Il tour si concluderà a **Teramo il 26 settembre** con un appuntamento interamente dedicato al Re dei lievitati, il Panettone. Partner del primo incontro è **Effeci Distribuzione**, realtà brindisina guidata dalla famiglia Ventruto, appassionata della nobile arte pasticceria, che da generazioni tramanda i segreti e gli ingredienti più genuini per la preparazione dei dolci più tradizionali e ricerca le soluzioni e le proposte più innovative da offrire al mercato.

Per iscriversi all'appuntamento, i professionisti possono contattare direttamente il proprio rivenditore di zona, mentre gli appassionati possono acquistare il biglietto direttamente sull'eshop Molino Dallagiovanna e-commerce.

Per ulteriori informazioni: <https://www.dallagiovanna.it/mmr-brindisi>



**Ufficio stampa Molino Dallagiovanna**

**Laura Gambacorta – Mob. 349 2886327 – Email: [lauragambacorta@gmail.com](mailto:lauragambacorta@gmail.com)**

**Manuela Pozzi – Mob. 335 7698075 – Email: [manuela.pozzi@icloud.com](mailto:manuela.pozzi@icloud.com)**



**2022**  
**MEET MASSARI**  
*R-evolution*

**Mesagne (BR) 9 maggio**

**Tenuta Moreno – Contrada Moreno SS7 Uscita Latiano est**

Il programma della giornata

- 9.30 Accredito partecipanti
- 10.15 Presentazione di Molino Dallagiovanna
- 10.30 Meet Massari R-evolution con Iginio Massari, Debora Massari e Giacomo Pini
- 13.00-14.00 Pausa pranzo
- 14.00 Meet Massari R-evolution con Iginio Massari, Debora Massari e Giacomo Pini
- 17.00-17.30 Saluti finali

**Ufficio stampa Molino Dallagiovanna**

**Laura Gambacorta – Mob. 349 2886327 – Email: [lauragambacorta@gmail.com](mailto:lauragambacorta@gmail.com)**

**Manuela Pozzi – Mob. 335 7698075 – Email: [manuela.pozzi@icloud.com](mailto:manuela.pozzi@icloud.com)**