



Meet Massari: la grande pasticceria italiana va in tour con Iginio Massari

“Meet Massari” è un tour itinerante organizzato dal **Molino Dallagiovanna** dedicato alla pasticceria con uno dei migliori pasticceri italiani di sempre, **Iginio Massari**, che terrà vere e propri lezioni per professionisti del settore. Ogni tappa vedrà Massari esibirsi in uno showcooking che spiegherà come utilizzare al meglio i prodotti del territorio e le farine del Molino Dallagiovanna: Frolla 130, Frolla, Sfoglia, Brioche, Brioche Soft, Panettone, Panettone Z e Rinfresco, la rivoluzionaria farina, testata dal Maestro Massari, appositamente creata per rinfrescare il lievito madre. In ogni tappa, Iginio Massari sarà affiancato da altri grandi nomi della pasticceria italiana.

Le date del tour sono le seguenti:

- Napoli, il 9 aprile
- Milano, il 28 maggio
- Roma, il 24 settembre

I dettagli del tour sono consultabili sul sito: www.dallagiovanna.it