



MASTERCLASS

10 e 11
Marzo
2020

“Grandi lievitati realizzati
con lievito naturale”



La Masterclass si svolgerà nei giorni 10 e 11 Marzo 2020
rispettivamente dalle 10 alle 19 e dalle 9 alle 17.
Il corso è aperto a massimo 35 partecipanti e si svolgerà
presso la sede di Lavinio in Via Bouganvillae.

Referente dell'Evento Prof. Pino Verzico

Pasticciere
Matteo Dolcemascolo,
premiato nel 2019
dal Gambero Rosso
per il Miglior
panettone artigianale
d'Italia

MATTEO
DOLCEMASCOLO

Nato a Roma nel 1989, dopo un lungo tirocinio con i grandi nomi della pasticceria italiana, dove ha scoperto le eccellenze dolciarie nazionali, torna nel laboratorio di famiglia per riversare la sua esperienza e toccare nuove vette di qualità. Terza generazione della famiglia Dolcemascolo, Matteo ha già ricevuto importanti riconoscimenti che lo qualificano come una delle più luminose promesse dell'alta pasticceria Italiana.

