

2024 MEET MASSARI *R-evolution*

« MASSARI R-EVOLUTION », L'ÉVÉNEMENT QUI CÉLÈBRE LE PANETTONE ARRIVE EN FRANCE, LE 23 SEPTEMBRE AU CORDON BLEU, DESTINÉ AUX PROFESSIONNELS DE LA PÂTISSERIE



- Pour la première fois à Paris, un rendez-vous unique est organisé à destination des professionnels de la pâtisserie et surtout des amateurs de panettone.
- Il s'agit d'une journée consacrée à ce grand classique de Noël, au cours de laquelle le célèbre pâtissier italien Iginio Massari partagera ses techniques et secrets, liés à l'utilisation de la farine et à la préparation du panettone. Des ressources pratiques pour une formation plus approfondie seront également fournies après l'événement.
- L'événement se tiendra au Cordon Bleu à [13-15 Quai André Citroën](#) entre 9:00 et 17:30 h, avec des ateliers sur la production du Panettone traditionnel et du Panettone au chocolat.
- L'ingrédient principal de toutes les préparations sera la farine "leDolcissime Panettone", la ligne de Molino Dallagiovanna avec sept références pour répondre à tous les besoins du pâtissier contemporain. L'événement est également soutenu par les entreprises Agrimontana et Bernardi.

- **C'est une occasion unique d'en apprendre davantage sur ce produit et sur la manipulation de la farine au plus haut niveau.**

Programme

9 - 10 h - Accréditation des participants

10h - Début du MMR

10:15 h - Présentation de Molino Dallagiovanna, Agrimontana et Bernardi

10:45 h - MMR avec Iginio Massari

13:00 h - 14:00 h - Pause déjeuner

14:00 h - MMR avec Iginio Massari

17 - 17:30 h - Questions et réponses. Dégustation de panettone