Dalla parte dello Chef: Massari, Morelli, Caridi e Bautista VIDEO

20180125-051253-dc242925

Da **Iginio Massari** a **Giancarlo Morelli**, da **Sebastiano Caridi** a **Jeric Bautista** del BoMaki (la prima catena di ristoranti che ha puntato su drink brasiliani e cucina giapponese): *Mixer Planet* in questa puntata di *Dalla parte dello Chef* vi ripropone alcuni dei video servizi realizzati in questi anni.

[ngg_images source="galleries" container_ids="228" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]Perché? Due le finalità. Darvi la possibilità di rivedere -o forse di scoprire- alcuni dei nostri video a prestigiosi chef e, nello stesso tempo, lanciare una riflessione sulle tendenze del mondo della ristorazione e della pasticceria. Perché siamo convinti che i video siano strumenti di comunicazione potenti e d'impatto. **Cliccate sopra i titoli per vedere i video.**

Il maestro pasticcere Igino Massari: "Dieta gluten free? Una moda"

Come arricchire il proprio menu con il Club Sandwich Inside Out: il tutorial dello chef stellato Giancarlo Morelli, patron del ristorante Pomiroeu di Seregno

Sebastiano Caridi, vincitore della seconda edizione de "Il più grande pasticcere" nella sua pasticceria a Faenza punta su: "Cioccolato e dolci abbinati a vini e cocktail. E a pranzo sulla focaccia gourmet".

Francesco Zambon e Jeric Bautista, titolari del Bo-maki di Milano, spiegano a Mixer Planet come proporre drink esotici abbinati a piatti di ispirazione nippo-brasiliana