Massimiliano Rosolino con Un Dolce da Maestro ho imparato a temperare

20190429-163954-01a06fc9

Massimiliano Rosolino ci racconta come sceglie i ristoranti e quali sono i suoi indirizzi del cuore.

L'ex campione di nuoto più eclettico del panorama italiano è tornato in tv come conduttore del nuovo game-show **Un dolce da Maestro**, otto puntate in onda dal 3 maggio fino al 22 giugno il sabato alle 14.20 su La7. "I concorrenti, sette cadetti del *Campus Etoile Academy* di **Rossano Boscolo**, sono giudicati dal padrone di casa Rossano Boscolo e da due professori della scuola, **Piero Ditrizio** e **Sara Torresi**. In palio, c'è un contratto di lavoro", ci racconta Massimiliano Rosolino. Che, tra l'altro, è stato chiamato da **Raoul Bova** per recitare nel film su **Manuel Bortuzzo**.

Un dolce da Maestro può insegnare qualcosa anche agli operatori del settore food&beverage?
Certamente! La trasmissione è registrata e oltre alle gare racconta anche le lezioni a cui partecipano gli studenti dell'accademia di Rossano Boscolo.

Per esempio, che cosa si impara?
Una lezione è dedicata al temperaggio, una tecnica utilizzata nella lavorazione del cioccolato. È essenziale per far cristallizzare il burro di cacao in maniera corretta e quindi per avere un cioccolato che si scioglie in bocca con un bell'aspetto lucido e omogeneo, senza patine bianche.

Lei è figlio di ristoratori, come sceglie i ristoranti?
La verità? Soprattutto per passaparola. Ma non escludo di visitare alcuni locali che ho visto in *4 ristoranti*, lo show on the road condotto dallo chef Alessandro Borghese.

Tre indirizzi che ci suggerisce?
A Napoli da Rosolino, a Milano il ristorante di Filippo La Mantia e a Roma Un angolo di Sicilia, in zona Prati.