Iginio Massari: "Dieta senza glutine? Una sciocchezza!" VIDEO

iginio-massari-foto-by-nicole-cavazzuti-5-fb97cde0

Per non rovinare la sorpresa a tutti gli spettatori curiosi di vedere i mini tutorial di ***A lezione da Iginio Massari***, otto puntate in onda dal 31 maggio ogni martedì su *Cielo* alle 21.15 prima della seconda edizione di *Master Pasticciere di Francia*, vi anticipiamo una sola cosa: il Maestro **Iginio Massari**, patron della celebre *Pasticceria Veneto di Brescia* e noto volto televisivo (giudice fisso delle prime due edizioni de *Il più grande Pasticcere*, è stato ospite in tutte le edizioni di *MasterChef Italia),* spiegherà l'ABC della pasticceria.



MixerPlanet è stato invitato sul set del programma, registrato alla **CAST Alimenti** (Centro Arte, Scienza e Tecnologia dell'Alimento), la scuola fondata a Brescia da Massari con **Vittorio Santoro** e **Franco Foglio.** Che, per chi non lo sapesse, è **l'unico istituto in Italia specializzato in corsi dedicati a tutti i mestieri del gusto** attrezzato con aule - laboratori super tecnologici, diventato anche palestra d'allenamento di riferimento per tutte le squadre che partecipano alle competizioni internazionali nei mestieri del gusto. Insomma, non c'è nessun altro centro di formazione così ben organizzato e anche solo passarci appena qualche ora (pranzo incluso) è un'esperienza memorabile.

Risultato della nostra visita? Una ***ricca -ma sintetica- video intervista esclusiva*** a Iginio Massari con riprese inedite e uniche del backstage della trasmissione per fare il punto sullo stato del mondo della pasticceria tra innovazioni tecnologiche, televisione e tendenze.