

## Orari Masterclass 19 Settembre

*I segreti e le tecniche dei migliori pasticceri italiani in dieci «viaggi» che ti porteranno a scoprire il mondo dell'alta pasticceria.*

*Lezioni di un'ora circa per vedere all'opera i maestri della pasticceria e per **interagire con loro**.*

### Orari Masterclass 19 Settembre

Le masterclass sono accessibili, direttamente al Palazzo delle Stelline, fino ad esaurimento posti e solo previo acquisto del ticket di ingresso di euro 6.

Sabato 19 settembre

Aula 1:

TEMA

**10.30 – Fabrizio Galla**

**Marshmallow**

**11.30 – Luigi Biasetto**

**Macaron**

**12.30 – Alessandro Servida**

**Eclair**

**13.30 – Attilio Servi**

**Cake alle mandorle con gocce di fondente**

**14.30 – Iginio Massari**

**Onore alla Saint Honoré**

**15.30 – Davide Comaschi**

**Pralina, Galaxy of Triangle**

**16.30 – Denis Buosi**

**Cioccolato per tutti con il microonde**

Aula 2:

TEMA

**11.00 – Mauro Morandin**

**Panettone e suoi ingredienti**

**12.00 – Denis Dianin**

**Sogno di fine estate**

**13.00 – Salvatore De Riso**

**Delizia al limone**

14.00

15.00 – Diego Crosara

Mignon

16.00 – Gino Fabbri

Tartelletta chantilly e confettura lampone

17.00 – Gabriele Bozio – CAST  
Alimenti

Estetica e comunicazione del dolce nella pasticceria  
moderna

### Aula 3: PANETTONE DAY

9.30 registrazione

10.00 inizio dei lavori

12.00 valutazioni

13.00 lunch

13.30 decretazione vincitore

La giuria sarà composta da: Iginio Massari (Presidente), Gino Fabbri, Davide Paolini, Maurizio Santin e Mara Nocilla.

La fase di decretazione del vincitore è aperta al pubblico fino ad esaurimento posti

## Orari Masterclass 20 Settembre

*I segreti e le tecniche dei migliori pasticceri italiani in dieci «viaggi» che ti porteranno a scoprire il mondo dell'alta pasticceria.*

*Lezioni di un'ora circa per vedere all'opera i maestri della pasticceria e per **interagire con loro**.*

### Orari Masterclass 20 Settembre

Le masterclass sono accessibili, direttamente al Palazzo delle Stelline, fino ad esaurimento posti e solo previo acquisto del ticket di ingresso di euro 6

Domenica 20 settembre

#### **Aula 1:**

#### **TEMA**

**10.30 – Lucca Cantarin**

**Bicchierino cioccolato al latte, spuma passione**

**11.30 – Santi Palazzolo**

**Cassata siciliana**

**12.30 – Paolo Sacchetti**

**Pesche**

**13.30 – Carmen Vecchione**

**Cre moso in vetro**

**14.30 – Alfonso Pepe**

**Sfogliatella riccia e liscia**

**15.30 – Claudio Gatti**

**Dolce via Francigena**

#### **Aula 2:**

#### **TEMA**

**11.00 – Maurizio Santin**

**Verso l'autunno**

**12.00 – Giancarlo Perbellini**

**Panettone in 30 secondi**

**13.00 – Stella Ricci**

**Dolce Stella**

**14.00 – Luca Montersino**

**Le declinazioni dello Choux**

**15.00 – Pasquale  
Marigliano**

**Codino d'aragosta al mascarpone**

**16.00 – Gianluca Fusto**

**Elice cioccolato e arancia**