

Associazione Pièce vi invita alla  
DIRETTA STREAMING

# LE DECLINAZIONI DELLA FROLLA

*Aspettando Pasticceria Giovani 2022*

masterclass di ALESSANDRO DALMASSO

lunedì 8 novembre 2021 ore 10



ph. Sarah Scaparone

La masterclass si potrà seguire sulla piattaforma Zoom a [questo link](#)  
E sulla [pagina Facebook di Associazione Pièce](#)

il sostegno di



In collaborazione con





## LE DECLINAZIONI DELLA FROLLA ASPETTANDO PASTICCERIA GIOVANI 2022

MASTERCLASS DI **ALESSANDRO DALMASSO**  
LUNEDÌ 8 NOVEMBRE 2021 ORE 10  
IN STREAMING

Come sapete, il 21 e 22 marzo 2022 si terrà la II edizione del **Premio Pasticceria Giovani** e, come è nostra consuetudine, in coerenza con le finalità formative dell'iniziativa abbiamo organizzato un appuntamento in cui sarà illustrato il regolamento e verrà approfondito il tema principale del concorso, la pasta frolla nelle sue varie declinazioni, a cura del direttore tecnico **Alessandro Dalmasso**.

La masterclass non è rivolta esclusivamente alle scuole che intendono partecipare al concorso ma a chiunque sia interessato a un approfondimento curato da uno dei massimi pasticceri in attività.

Presidente del Club de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, direttore e allenatore della nazionale italiana di pasticceria campione del mondo 2021 e componente del consiglio direttivo AMPI, Dalmasso è anche un grande formatore ed è instancabile nel condividere le competenze e trasmettere la passione ai professionisti in divenire.

L'appuntamento sarà trasmesso in streaming sulla piattaforma Zoom.

**La masterclass è gratuita e non è richiesta iscrizione. Per assistere ai lavori basterà collegarsi al link**

<https://zoom.us/j/95905697891?pwd=OU1pRHQ4c2sxZE5xT29KaEZJYVltZz09>

La masterclass si potrà anche seguire in diretta sulla pagina Facebook di Associazione Pièce.

### CONTATTI

mail: [info@associazionepiece.it](mailto:info@associazionepiece.it)

web: [www.associazionepiece.org](http://www.associazionepiece.org)

FB-IG-YT: Associazione Pièce

**Michelangelo Carta** – tel. 373 7039855

**Lucilla Cremoni** – tel. 334 2667151

