

“Cake away”, alla Fiera Primavera quattro giorni dedicati al cake design

di **Redazione**

09 Marzo 2012 - 9:17



Genova. Quattro giorni dedicati al Cake design, dal 29 marzo al 1 aprile, con corsi tenuti da celebri professionisti del settore. Un'area multimediale per interviste, incontri e dimostrazioni pratiche aperte al pubblico. E' quanto offre "Cake away", l'evento organizzato nell'ambito della Fiera Primavera di Genova.

“Ci sarà anche la possibilità per i blogger di esporre le loro torte” spiega la cake designer Sara La Rosa, una delle docenti dei corsi. Il cake design”, cioè la decorazione professionale delle torte è una via di mezzo tra l'arte e la pasticceria: “Le conoscenze di base della pasticceria sono indispensabili, ma è vero che anche a casa si possono ottenere buoni risultati ,anche partendo da un semplice pan di spagna”.

“Quello del cake designer - spiega La Rosa - è ormai un nuovo lavoro, anche se mancano tutte le regolamentazioni che ne possono fare una professione a tutti gli effetti, ma ci sono molte persone che stanno aprendo il proprio laboratorio e realizzando così il proprio sogno”.