Cake Away: Genova regina del cakedesign per quattro giorni alla Fiera Primavera

di **Redazione**
29 Marzo 2012 – 8:29

Genova. La passione per i dolci diventa arte con il cakedesign: dalla tv al web la capacità di spettacolarizzare torte, biscotti e pastine spopola dagli Stati Uniti alla vecchia Europa, via Londra, e sbarca in Fiera a Genova con Cake Away – Cakedesign & Sugar Art, da oggi al 1° aprile, ovvero nelle ultime quattro giornate della grande fiera campionaria di Primavera. Quattro giorni dedicati, con i più noti professionisti del settore, un'area multimediale per incontri, interviste, eventi, dimostrazioni e corner espositivi per mettere in mostra le proprie creazioni.

E' un vero e proprio debutto dal vivo per il grande pubblico, una sorta di consacrazione per una tendenza che vanta nel nostro Paese migliaia di appassionati pronti a confrontarsi e aggiornarsi nel segno della fantasia, della creatività e della indispensabile manualità.

Gli appassionati potranno seguire i corsi di Toni Brancatisano, Fiorella Balzamo, Chiara Pennati, Ellie SleekCakes, Nana & Nana, Sarachan, Dolcimaterieprime e Jörg Schikore, autentiche celebrità del settore. Proprio quest'ultimo dedicherà un corso specifico ai bambini: sabato 31 marzo insegnerà esclusivamente a loro come decorare cupcake e biscotti.
Nell'area multimediale si terranno invece le dimostrazioni gratuite: oltre ai celebri nomi coinvolti nei corsi, che verranno intervistati ed incontreranno il pubblico, saranno le bravissime cakedesigner liguri ad esibirsi per far conoscere a tutti gli intervenuti i rudimenti di questa nuova arte.
Nell'area espositori sarà poi possibile acquistare prodotti per il cakedesign provenienti da ogni dove: attrezzi e ingredienti speciali che normalmente si trovano con difficoltà

finalmente a portata di mano, tutti in un solo posto: sac à poche, espulsori, matterelli in nylon per stendere la pasta da zucchero, spatole e le indispensabili formine per modellare.

I cakedesigner avranno infine un'area dove esporre le proprie torte, che il pubblico potrà votare, scegliendo la creazione più bella: domenica 1° aprile verrà decretata la torta vincitrice, che avrà in premio un regalo promosso da Lausanne Tourisme. Al primo classificato un long weekend per due persone tra Losanna e dintorni, comprensivo di voli a/r Darwin Airlines e soggiorno in un hotel quattro stelle (3 notti), una cena tipica e visita del museo dell'Alimentazione di Vevey e dei vigneti del Lavaux, Patrimonio Paesaggistico dell'Unesco dal 2007, con degustazione. Al secondo classificato verrà invece assegnato un soggiorno analogo, ad esclusione dei biglietti aerei, sempre per due persone, comprensivo di 2 notti in hotel quattro stelle, una cena e visita del Museo dell'Alimentazione di Vevey. Inoltre, per i due primi classificati è previsto un accessorio tecnico offerto da uno sponsor. Inoltre la foto del primo classificato verrà pubblicata per un mese in homepage su www.cakemania.it. Per esporre non è necessario essere pasticceri o cakedesigner professionisti: l'area espositiva è aperta a tutti gli appassionati di torte.

Partner tecnico di Fiera di Genova è Cakemania (www.cakemania.it), portale dedicato al mondo delle torte di Marcella Marrari e Sasha Carnevali. Main Sponsor: Molino Rossetto, Silikomart, Castello Bruzzo. Sponsor tecnici: Pavoni Italia spa,Cove. Con la collaborazione di Lausanne Tourisme.

Info, iscrizioni ai corsi e prenotazioni alberghiere: www.primavera-online.it