

Tutti i dettagli di "The Cake Show" - Catering NEWS

Tutti i dettagli di "The Cake Show"



The Cake Show, la prima Fiera Italiana dedicata alla Sugar Decorating, avrà il suo esordio a Bologna, sabato 15 e domenica 16 ottobre 2011, a Palazzo Isolani (Via S.Stefano, 16) e Piazza S.Stefano.

Maison Madeleine, società ideatrice e organizzatrice della manifestazione, con The Cake Show conferma il suo impegno nell'attività di ricerca, diffusione e promozione del Cake Decorating in Italia, e chiama a raccolta alcune tra le migliori Sugar Artist e Designer del panorama nazionale e internazionale.

Mich Turner, Fondatrice di Little Venice Cake Company di Londra (<http://www.lvcc.co.uk/>), guru del settore delle torte da cerimonia, fornitrice di case reali e celebrità di Hollywood, ai corsisti italiani insegnerà alcuni dei segreti delle sue favolose torte policrome decorate con tecniche miste. In contemporanea al suo corso e technicalLab, si svolgeranno le attività didattiche e laboratoriali di due sue connazionali, Makiko Searle (<http://www.makiscakes.com/>), medaglia d'oro della British Sugar Craft Guild, e Lisa Slatter, Direttrice della PME School Decorating di Birmingham (www.knightsbridgepmeschoolofcakedecorating.co.uk).

Il cast internazionale delle insegnanti è completato dall'italo - australiana Toni Brancatisano, volto noto della tv tematica satellitare, ideatrice e curatrice del sito web Le torte di Toni. In qualità di coordinatrice, la Brancatisano dispenserà consigli ai concorrenti delle Brand Competition e supervisionerà le loro esecuzioni.

Non poche e di grande valore le Cake Designer italiane presenti, a cominciare da Fiorella Balzamo, autrice del best seller "Le torte di Fiorella", maestra del modelling e della microdecorazione. Nella sua sala, allestita in Palazzo Isolani per l'occasione, i corsi e laboratori daranno vita ad atmosfere magiche, evocatrici di "Boschi incantati" e "Principi Ranocchi".

Antonella Di Maria, Francesca Mancianti, Susanna Righetto, Tamara Blunotte e Tersa Inero, insieme a Emanuela Lorenzini, Catia Cavani ed Ezio Redolfi, Giovanna Geremicca e Imma Bonavoglia, con le loro proposte e sperimentazioni tecniche completano e arricchiscono il programma dei corsi, dei technicalLab e delle demoLive della due giorni bolognese.

La partecipazione ai Corsi e ai TechnicalLab è a pagamento e, per questo motivo, è indispensabile iscriversi (<http://www.thecakeshow.it/>, info@thecakeshow.it),

Lungo il portico della Piazza S.Stefano, prospiciente Palazzo Isolani, stand di aziende espositrici si alterneranno a spazi dimostrativi e attività di vera e propria pasticceria: un'unica grande vetrina per tutte le novità del settore e la presentazione di nuovi talenti del Cake Design italiano.

La più grande novità della kermesse bolognese è la programmazione di ben cinque Competition, suddivise nelle categorie Professional-Blogger, ovvero i professionisti del settore, e Brand New, Cake Designer per passione. "Detta il tuo stile al cake decorating italiano – primo premio in palio un Kitchen Aid e il contratto di docente per Maison Madeleine – oltre ad essere il titolo di una delle Competition in programma, ben riassume la sfida che attende tutti noi operatori del settore, a medio-breve termine" – hanno affermato Vittorio Sabbatelli e Ubalda Cascione di Maison Madeleine. "Il Cake Decorating in Italia è abbastanza vicino all'apice della curva di crescita" – continuano – "ma non è ancora una consuetudine perché troppo legato allo stile e alle ricette anglosassoni. Se vogliamo che ciò avvenga, sarà indispensabile reinterpretarlo alla luce della migliore tradizione della pasticceria e del design italiani".

La sfida alla ricerca del migliore talento italiano, capace di far emergere e magari imporre il noto marchio "Made in Italy" anche in questo settore, è dunque il fil rouge che accompagnerà tutte le Competizioni in programma: "Sugar Flower mania", "Omaggio al Giappone", "L'arte bianca incontra il Cake Decorating" (sponsorizzata da Molini Pivetti), "Cake Corporate Eurovo" (sponsorizzata dal marchio omonimo Tuorlo d'Oro Cocodì Eurovo).

Main sponsor dello Show delle torte decorate, dove lo zucchero sarà l'ingrediente per antonomasia, è Eridania. Il marchio di Eridania Sadam Spa – polo saccarifero nazionale – ha subito creduto nell'iniziativa bolognese, tanto da sostenerla già nelle singole attività didattiche, programmate da Maison Madeleine a Bologna e nelle altre regioni italiane. I prodotti Zefiro e Passione in Cucina Zefiro, a The Cake Show, continueranno a fornire l'aiuto necessario alle Sugar Artist per realizzare torte non solo buone, ma veri e propri capolavori d'arte.

Alla manifestazione parteciperanno: Kitchen Aid, Decora, Eurovo, Molino Pivetti, Saracino gelati, Sugar Art Molino Rossetto, Fomal, PME Arts & Crafts, Squires Kitchen, FMM, Sugar Flair, Sugar City, Patchwork.

Media Partner: QN Il Resto del Carlino, Giallo Zafferano (la più grande community web sul cibo e la cucina), Alice (canale 416 di Sky dedicato alla Cucina ed Enogastronomia), Più Dolci, Pasticceria Internazionale.

Il Comune di Bologna, con il suo Patrocinio alla manifestazione, offrirà ai partecipanti e ai loro accompagnatori, visite guidate a costi convenzionati: gli amanti della Gastronomia e dei Motori potranno cogliere questa duplice opportunità in occasione del soggiorno bolognese. Tutte le informazioni sul sito <http://www.thecakeshow.it/> e www.bolognawelcome.it.

Maison Madeleine è un Cooking Concept specializzato nell'ideazione e organizzazione di Corsi di Cucina, di Pasticceria e Cake Design, nella ricerca e vendita di Delicatessen Internazionali, Gift e complementi per il Tea Time e i momenti di Relax.

Maison Madeleine è un Partner di Marketing per chi sceglie il suo format in Franchising.

Ufficio Stampa

Maison Madeleine

Ubalda Cascione 051 0971612 (328 1682870)

Vittorio Sabbatelli 051 5879071 (335 8117891)

www.thecakeshow.it

staff@maisonmadeleine.it

Articoli correlati