

Pasticceria Internazionale - Dolce Mondo - Eventi

Con il Patrocinio del Comune di Bologna

The Cake Show: la Fiera delle Torte Decorate, a Bologna il 15 e 16 Ottobre 2011

Nella suggestiva cornice di Palazzo Isolani e Piazza Santo Stefano, attività didattiche, competition, vendita di prodotti e strumenti per il Cake Decorating

Bologna, Settembre 2011 – 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 (v. 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 (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** (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 Manciatì, Susanna Righetto, Tamara Blunotte e Tersa Insero, 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 (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 e 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 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 complementii 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