

Torna nella edizione di Ottobre, dal 11 al 13 ottobre, l'ormai consueto e atteso appuntamento con il Grande Spettacolo del Cake Design. Una kermesse di successo diventata momento di incontro irrinunciabile per tutti gli appassionati della sugar art, che potranno apprezzare, oltre al ricco palinsesto di corsi proposti dalle diverse scuole, una serie di dimostrazioni gratuite che si alterneranno nell'area dedicata allo show.

Numerosi i professionisti che si alterneranno, Moreno Rossoni e lo staff di Dolcezze Nascoste, con la loro solida formazione pasticceria e le eccezionali decorazioni, che riveleranno ai visitatori i segreti delle tecniche della ghiaccia reale e dello sugar veil. Gradita ospite e cake designer da molti conosciuta per il suo format su SKY, Flavia De Angelis di Italian Cupcakes, porterà in fiera le sue meravigliose realizzazioni sui fiori e tutta l'eleganza del suo Sugar Lab. E ancora Chiara e Laura, più note come Le Deliziose, in grado di alternare con gusto e creatività composizioni floreali, il modeling più divertente e raffinate creazioni per ricorrenze.

Come sempre, a tirare le fila dei corsi e delle demo, la direzione artistica di Eleonora Giuffrida, titolare e anima creativa di Miss Cake®, che oltre a proporre laboratori sempre improntati su suggestioni di tendenza e stile, quest'anno arricchirà l'evento con una speciale esposizione dei suoi migliori lavori. E per finire, la grande novità di questa edizione, un contest per chiunque volesse mettere alla prova il proprio talento e la propria creatività, in modo veloce, divertente e completamente gratuito. Il format "eventi Miss Cake" incontra infatti il celebre marchio di gioielli Nomination e la loro collezione dedicata al cake design. Prezioso come un gioiello sarà l'appuntamento conclusivo della domenica pomeriggio: a partire dalle ore 15.00, i primi 60 tra visitatori e visitatrici che si prenoteranno potranno sfidarsi con una piccola lavorazione che sappia però esprimere tutta la forza creativa. E per i migliori tre lavori, un premio

meraviglioso, un gioiello MyBonBons Collection, dedicato proprio agli appassionati della sugar art.

Se Cake Design 3 anni fa era un termine nuovo e curioso, ora non è più così, il pubblico è sempre più preparato, grazie alle riviste del settore e ai programmi televisivi. Pasta di zucchero, ball tool e maizena sono parole chiave che gli appassionati sapranno collegare immediatamente a questa nuova dolce tendenza.

Con il Cake Design, feste, eventi e cerimonie sono sempre più uniche e personalizzate. Sarà sempre più semplice stupire creando delle meravigliose torte in casa, e basterà seguire alcuni corsi specifici per apprendere le tecniche basilari per poi dare il via alla fantasia.

Due nuove parole collegate al Cake Design stanno prendendo sempre più spazio e riconoscibilità: sweet table e candy bar. Basta scegliere il tema dell'evento, realizzare la torta (regina della festa) e declinare i colori, le forme e i dettagli su tanti piccoli dolci che faranno impazzire grandi e piccini: cupcake, biscotti, cake pops, push pop e confetti decorati sono il nuovo modo di arredare il classico tavolo dei dolci.

In questo ultimo anno si è vista una maggiore preparazione e conoscenza da parte degli allievi, se prima in pochi conoscevano la pasta di zucchero ora gran parte l'ha già provata a casa e frequenta le lezioni per aggiornamenti e specializzazioni.

**Per informazioni e per partecipare ai corsi presso HOBBY SHOW
Roma:**

Miss Cake® – Via Terpandro, 36 – Roma, cell. 347.5657838

Ulteriori dettagli su
<http://www.misscake.it/newsletter/hobbyshow2013/index.html>

e scrivendo all'indirizzo misscake@misscake.it