

## IL Cake Design Contest "Le regioni italiane"

SAPEUR 2014 inaugurerà la prima edizione del contest di cake design, concorso aperto a tutti coloro i quali, con tanta voglia di mettersi in gioco, desiderano dimostrare la loro abilità nella lavorazione della pasta di zucchero.

Complice la crisi, infatti, è tornato di moda il fai-da-te e le tante casalinghe o mamme che hanno del tempo libero si stanno sempre più dedicando a questa attività. Nata ufficialmente nel 1840, la tecnica del cake design è proprio l'arte di creare torte decorate e coloratissime grazie alla pasta di zucchero, una moda che è arrivata anche nel nostro territorio.

I cake designer sono artisti della torta che studiano insieme al cliente il dolce da realizzare e lo curano nei minimi particolari. Grazie anche ai tutorial sul web molte casalinghe si stanno cimentando in questo settore e armate di ghiaccia reale e fondant, si dilettono a creare perfette torte in stile inglese. Questo genere di torta nasce nel 1840 al matrimonio della Regina Vittoria, quando venne inventata la ghiaccia reale inizialmente composta da zucchero e acqua di rose (oggi sostituita dall'albume) che una volta asciutta sembrava ghiaccio; da qui il nome ghiaccia.

**Sapeur**, sensibile alle mode e alle tendenze del gusto e della buona tavola, ha pensato di organizzare, in collaborazione con la **Caffetteria Nati di Forlì**, un contest dedicato a tutti gli appassionati, amanti e curiosi del cake design.



# FORLÌ FIERA SAPEUR

24-25-26-27 gennaio 2014

**11ª FIERA del PRODOTTO TIPICO di QUALITÀ e delle ATTREZZATURE PROFESSIONALI**

In questa coinvolgente gara, i partecipanti dovranno attenersi a un tema, che quest'anno sarà "Regioni d'Italia", creando una torta (su dummy) che rappresenti ciò che meglio identifica la regione prescelta. I cake designer potranno spaziare con la fantasia ispirandosi a caratteristiche locali, tradizioni popolari, prodotti tipici, simboli, strettamente legati alla regione e universalmente riconoscibili.

L'abilità e la fantasia del vincitore saranno premiate con un bellissimo manuale e un kit di attrezzature di lavoro per il cake design.

## REGOLAMENTO:

- È possibile partecipare con una sola torta
- Ogni creazione dovrà essere originale, pena la squalifica
- Per poter partecipare al contest occorre versare una quota di iscrizione di € 10,00. Le modalità di versamento saranno comunicate al momento dell'iscrizione.
- Inviare la foto della torta entro il 15 Dicembre a: [info@sapeur.it](mailto:info@sapeur.it) con oggetto: "contest cake design Sapeur", ricordandosi di specificare i propri dati nel corpo della e-mail, nome, cognome, indirizzo, e-mail e telefono.
- Tutte le foto ricevute saranno pubblicate sulle pagine Facebook di Caffetteria Nati e della Fiera Sapeur e potranno essere votate in rete (con "mi piace") fino al 15 Gennaio 2014
- Le preferenze su Facebook non sono determinanti al fine della vittoria, saranno sommate ai voti di una **giuria di qualità** che insindacabilmente selezionerà il vincitore.
- Le torte dovranno essere consegnate presso gli uffici di Romagna Fiere (Via Punta di Ferro, 2 – Forlì) **entro il 15 Gennaio** nei seguenti orari: dalle 9:00 alle 13:00 e dalle 14:00 alle 18:00.
- Le opere in gara saranno giudicate da una giuria di qualità composta da 3 esperti, ai cui voti andranno sommati quelli ricevuti su FB.
- I giudizi riguarderanno 3 aspetti: aspetto estetico, originalità e pulizia del lavoro.
- Ogni valutazione sarà da 6 a 10, in seguito sarà effettuata media matematica.
- **Il 26 gennaio alle ore 17,30** presso lo stand del cake design di Sapeur (dove saranno esposte tutte le opere) sarà decretato il vincitore/vincitrice.



Organizzazione ROMAGNA FIERE

via Punta di Ferro 2 - 47122 Forlì - tel. 0543.798466 - 777420 - fax 0543.778482 - 778510 - [www.sapeur.it](http://www.sapeur.it) - [info@sapeur.it](mailto:info@sapeur.it)