



Swiss Cake Festival

The Sugarcraft, Cake Design & Baking Show

20.-22. Oktober 2017, Stadthalle Dietikon

comunicato stampa

Festival dei sensi per gli appassionati di pasticceria e cake design

Dietikon, 3 ottobre 2017 - **L'appuntamento di incontro annuale per gli amanti dei dolci, decoratori di torte, professionisti del mestiere e appassionati di cake design si svolgerà dal 20 al 22 ottobre 2017 nella Stadthalle Dietikon (Zurigo). Giunti alla terza edizione, lo Swiss Cake Festival, il più grande e unico del suo genere, è la fiera per tutti coloro che vogliono sperimentare la combinazione di arte e artigianato in una combinazione straordinaria. Negli ultimi due anni il successo dell'evento è stato dimostrato con numerosi partecipanti. Nel 2015 sono stati registrati 2600 presenze mentre nell'edizione 2016 ben 4000.**

Swiss Cake Festival - una festa dei sensi, che fa pensare al gusto del cioccolato, al profumo di vaniglia, a superfici cosparsi di zucchero a velo, a cupcakes colorati e raffinate composizioni di torta. E sarà sicuramente un evento per tutti coloro che amano abbinare l'arte culinaria all'estetica. I partecipanti possono assistere a dimostrazioni dal vivo e laboratori con le stelle del Cake Design a livello internazionale, conoscere le ultime novità e tendenze, acquistare utensili e ispirarsi alle tantissime torte in concorso. Un ritrovo per gli interessati al mondo della pasticceria e del cake design per poter prendere spunti, interagire fra loro, scambiare idee e consigli.

Laboratori e fiera

In questa edizione le porte si aprono già il venerdì, quindi primo giorno del festival e inteso come un giorno dedicato soltanto ai corsi di cake design. Questi sono diretti da insegnanti di fama internazionale quale: Katarina Schneider (D), vincitrice 2015 Gold Winner & Best in Show alla Cake International d'Inghilterra; Gisela Prekau – Just little Cakes (D), Alana Lily, Chocolates and Cakes (GB), The Rose on the Cake (GB), Maria Perez (I) e KuchenDiva di Basilea.

Il sabato e la domenica, oltre ai laboratori, sono i classici giorni di fiera. I visitatori potranno dedicarsi ad un dolce shopping, informarsi e conoscere le ultime tendenze della scena pasticceria. Come nelle edizioni precedenti, le dimostrazioni dal vivo saranno sul palco principale dove saranno mostrati rivelati trucchi e suggerimenti. Ovviamente, anche quest'anno ci sarà "The Photobus", che sarà disponibile per tutti i tipi di scatti fotografici istantanei.

Più spazio al piacere e ispirazione

Quest'anno, come novità ci sarà una cucina con tanto di forni, dove i visitatori potranno guardare vari insegnanti e personaggi dalla scena mentre cucinano e decorano. Sono in programma anche ricette di dolci sani e deliziosi.

Il concorso di torte

Il cuore della fiera è il concorso di torte con cinque categorie differenti: "Torta a tema Hollywood e film", "Torta 3D (intagliata)", "Torta nuziale", "Elemento decorativo" e "Torte per bambini". La valutazione si basa sulle linee guida della British Sugarcraft Guild. Una giuria qualificata, composta da esperti tedeschi, svizzeri e austriaci, giudicherà le opere d'arte - secondo le migliori conoscenze tecniche e sulla base di un sistema di valutazione internazionale. Le torte saranno valutate principalmente nella sua interezza e composizione, quindi giudicate ognuna per sé e non una contro l'altro. Ciò si traduce in punteggi e un corrispondente posizionamento. Per ogni categoria ci possono essere più opere che ottengono lo stesso punteggio, e di conseguenza lo stesso riconoscimento. Sarà dunque possibile che in una categoria nessuno raggiunga il posizionamento di una classe. Le opere saranno premiate con oro, argento e bronzo. Il certificato di merito corrisponde al quarto posto. Va da sé che ogni partecipante riceverà a prescindere un certificato di partecipazione. "Con questo evento, offriamo ai partecipanti la possibilità di ricevere una valutazione professionale delle loro creazioni", spiega la co-organizzatrice Valeria Varrese. "I partecipanti sapranno dunque dove vi sono margini concreti di miglioramento. Quindi partecipando si può soltanto vincere". Lo Swiss Cake Festival è un must per gli artisti di cake design, appassionati di torte, proprietari di pasticcerie e tutti coloro che vogliono essere al passo con i tempi. Una clientela sempre più esigente e una crescente concorrenza creano una grande tensione nel mercato. La scena diventa sempre più internazionale, il tutto si muove più velocemente; il business delle torte non è sempre dolcissimo - ma pur sempre un'attività fatta con tanta passione.

Sponsor e partner

Per la terza volta di fila il Presenting Partner dell'evento è Bosch Elettrodomestici come pure lo sponsor principale Massiccino™ Sugarpaste. Per la seconda volta come sponsor principali, si riconferma Schweizer Zucker e Book a Tiger. Rimuss- und Weinkellerei Rahm figurerà come nuovo sponsor della terza edizione. Ulteriore sostegno è fornito dalla città di Dietikon e dal partner di biglietteria Starticket. "Siamo molto lieti di avere queste noti aziende al nostro fianco. Ciò ci mostra che il nostro lavoro viene percepito in modo positivo sul mercato, "si rallegra la co-organizzatrice Lina Caroli. "Su questa base, possiamo garantire un festival ancora più emozionante".

Gli organizzatori

Gli organizzatori sono Lina Caroli e Valeria Varrese, che hanno fondato la "Swiss Cake Events GmbH" due anni fa. Il tutto ha una storia dietro: la passione per i dolci ed il cake design unisce le due amiche. Insieme hanno visitato fiere di cake design in tutta Europa e incontrando spesso molti svizzeri si sono chiesti come mai non ci fosse una tale piattaforma in Svizzera. Quindi hanno organizzato lo Swiss Cake Festival, che nel frattempo si è affermato nel panorama svizzero e attrae migliaia di visitatori. Le due imprenditrici organizzano il tutto a tempo parziale; Lina lavora a tempo pieno e da aprile ha ripreso a studiare marketing, Valeria è mamma di una bimba di 11 mesi e lavorerà a tempo parziale da novembre in poi ed ha esperienza lavorativa nel campo bancario. Belinda Bihari, madre e Cake Designer è il terzo membro della squadra e sostiene Valeria per quanto riguarda i corsi di cake design ed il concorso delle torte.

Contatto media: Lina Caroli, info@swisscakefestival.ch, +41 76 819 40 03

Swiss Cake Festival - le informazioni più importanti sull'evento

Lo Swiss Cake Festival a Dietikon (Zurigo) è la più grande fiera aperta al pubblico della Svizzera dedicata alla pasticceria e Cake Design.

Luogo evento: Stadthalle Dietikon, Fondlistrasse 15, 8953 Dietikon-Zurigo

Data evento: Dal 20 al 22 ottobre 2017

Orari di apertura: Venerdì 20 ottobre 2017 dalle ore 9.00 alle ore 18.30 - SOLO LABORATORI

Sabato 21 ottobre 2017 dalle ore 10.30 alle ore 19.00

Domenica 22 ottobre 2017 dalle ore 10.00 alle ore 18.00

Come arrivare: Con i mezzi pubblici: Bus 306 dalla stazione Dietikon fermata Stadthalle Ost

In auto: Autostrada A1, uscita Dietikon. Seguire le indicazioni per Stadthalle Dietikon. Parcheggio a pagamento disponibile.

Sito www.swisscakefestival.ch

Facebook: www.facebook.com/swisscakefestival

Biglietti: www.starticket.ch

Laboratori: http://swisscakefestival.ch/?page_id=1250

Video Festival 2016: <https://youtu.be/5GJoVrnGHVQ>