

L'AQUILA: CORSO DA CAKE DESIGNER PER NUOVI DECORATORI DI TORTE

1 Aprile 2013



L'AQUILA - Il cake design, l'arte made in England di decorare torte con pasta di zucchero, sta per arrivare all'Aquila.

L'11 e 12 maggio prossimi i golosi e gli appassionati di questo hobby potranno cimentarsi nel primo corso per principianti dedicato a quella che sta diventando a tutti gli effetti un'arte, amata e praticata in tutto il mondo, non più solo dai professionisti del mestiere.

La due giorni di cake design organizzata dall'associazione L'Aquila Siamo Noi si terrà presso il ristorante Villa Dragonetti a Paganica e sarà suddivisa in corso base e avanzato: il primo, per principianti, dal costo di 110 euro, il secondo riservato ai professionisti pasticceri, chef o titolari di negozi di dolciumi dal costo un po' più elevato di 150.

"Il corso sarà condotto dalla cake designer Valentina Ronsisvalle - spiega Alfredo Ranieri Montuori di L'Aquila Siamo Noi - che fa corsi in tutta Italia e si è detta molto entusiasta di poterne tenere uno nel capoluogo. Ha ridotto di molto il costo dei corsi che in realtà è più alto di quello che abbiamo stabilito per i nostri. Il prezzo comprende l'uso di attrezzi, materie prime e un attestato finale che sarà rilasciato sia ai principianti che ai professionisti".

"La ripresa dell'economia aquilana passa anche attraverso il saper cogliere le interessanti opportunità offerte dall'affermarsi di nuove figure professionali come quella del cake designer - spiega - Fondamentale è assicurare agli allievi un elevato livello qualitativo dei corsi, e il fatto che la docente sarà la signora Valentina Ronsisvalle, affermata professionista del settore, è una vera e propria garanzia".

"Saranno ammesse al massimo 20 persone per ogni corso - conclude - per ora abbiamo avuto una quindicina di iscrizioni totali. Si sta occupando di tutto Emma Rizio, ideatrice del corso".