

L'AQUILA: FANTASIA E TECNICA CON I NUOVI CORSI DI CAKE DESIGN

21 Marzo 2014

L'AQUILA - Torna all'Aquila il 26 e 27 aprile l'arte made in England del cake design, per la decorazione e personalizzazione di torte con la pasta di zucchero.

Una due giorni di corsi, organizzata dall'associazione L'Aquila Siamo Noi nei locali del ristorante Villa Dragonetti a Paganica, per insegnare i rudimenti della coloratissima tradizione anglosassone, famosa in tutto il mondo, che sta contagiando non solo i professionisti del settore, ma anche casalinghe e curiosi che vogliono cimentarsi e mettere alla prova la propria fantasia, realizzando disegni e decorazioni.

Le lezioni si divideranno in corso base, incentrato sulla realizzazione di torte matrimoniali e fiori ed un corso per la creazione dei cupcakes, le "minitorte" decorate che rappresentano la tendenza del momento.

I corsi saranno tenuti da Valentina Ronsisvalle, una tra le più affermate cake designer italiane e le iscrizioni, per un numero massimo di 25 posti, saranno raccolte fino al 21 aprile.

"Dopo il grande successo dello scorso anno volevamo proporre agli appassionati di quest'arte dolciaria delle cose nuove e delle nuove sfide - afferma il vice presidente Alfredo Ranieri Montuori - I due corsi colgono appieno questo desiderio e permetteranno agli allievi di cimentarsi con nuove tecniche e nuove possibilità creative".