

RE DI TORTE Cake & Decor Experience

17/18/19 ottobre 2014, Modena

**Il dolce weekend dedicato a torte, pasticceria e cioccolato
vi aspetta con corsi, laboratori, dimostrazioni, show cooking**

Modena 09/10/2014 _ Il 17 /18/19 ottobre 2014 Modena si veste di dolcezza con **Re di Torte**, la fiera dedicata al **mondo della pasticceria, del cioccolato e del cake design**.

Dopo il successo dell'edizione zero Let's Cake 2013, che ha visto oltre 3000 visitatori provenienti da tutta Italia, oltre 30 torte partecipanti al concorso, 11 dimostrazioni gratuite, 9 corsi, 4 laboratori gratuiti, con docenti d'eccellenza, arriva a Modena Re di Torte con **tante novità**: più espositori, più dimostrazioni gratuite aperte a tutti, un'area bambini e ragazzi più estesa e con una maggiore offerta e molto altro ancora!

Re di Torte è l'unico evento a Modena dedicato all'affascinante mondo del Cake Design & Sugar Art per cogliere e offrire novità e contaminazioni: un luogo di incontro tra professionisti, i nuovi cake designer emergenti, gli appassionati e i curiosi che si avvicinano al settore.

Coordinatrice artistica della manifestazione si riconferma **Catia Cavani**, e ad affiancarla numerosi docenti e professionisti tra cui: **Rita Loccisano**, ideatrice del **VisualFood@Design**; **Mabanuby** con i fiori di zucchero tirato; **Laura Saporiti** e le sue minuziose torte opere d'arte; i **Red Carpet Cake Design®** maghi della ghiaccia reale che stupiranno con il *Body Caking*: la creazione di gioielli tatuaggio in ghiaccia reale; il noto **pasticceria Ilio Berselli**, il maestro della **sfoglia Corrado Zamboni** e molti altri ancora.

Re di Torte vi aspetta con:

Area Formativa **con corsi e laboratori** di vari livelli e con varie tematiche uniti quest'anno dal filo conduttore dell'**Arte**, dall'Espressionismo al Surrealismo, partendo da Monet, passando per Dalì fino ad approdare a Wharol: modellaggio di personaggi dei cartoons, realizzazione di una Temari ball cake, preziose decorazioni in ghiaccia reale, il Barocco con l'elaborazione di una preziosa cornice, i colori e la Marilyn di Wharol .. e molto altro ancora!

4 aree dimostrazioni gratuite che animeranno le due giornate, dai segreti di mastri pasticceri per ricoprire e farcire torte vere alle decorazioni in gum paste per creare fiori e bacche quanto più verosimili possibile. Sempre nell'area dimostrazioni vedremo anche i nuovi talenti, emersi dal contest facebook che ha anticipato l'evento, cimentarsi nell'esecuzione delle loro creazioni davanti al pubblico.

Area degustazione: uno spazio ristoro in cui sarà possibile assaggiare dolci, biscotti e originali creazioni dei nostri mastri pasticceri e laboratori artigianali.

Esposizione torte: tante creazioni di appassionati ed esperti cake designer sia partecipanti al concorso (e quindi in tema *Stile Liberty* e *Magia*) che fuori concorso.

Area Baby Caking e Ragazzi: ampliata e rinnovata nell'offerta, la zona dedicata ai bambini e ai ragazzi offrirà corsi e laboratori di cake design per bimbi e mamme insieme, per imparare e divertirsi con la maestra **Alessandra Pellegrino**; **corsi per ragazzi** fino ai 13 anni con **Alessandra Gigliotti**, per dare l'opportunità anche ai ragazzi della fascia d'età 8-13 di

cimentarsi ed imparare in autonomia. Inoltre, corsi e laboratori didattici e formativi creati e gestiti da **Manine d'Oro**, laboratorio creativo di Modena.

Non mancheranno tanti espositori e novità per acquistare tutti i prodotti visti durante le dimostrazioni e tutti gli ingredienti necessari per mettersi all'opera, ma anche per colorare e attrezzare la propria cucina e le proprie tavole.

Re di Torte inaugura venerdì 17 ottobre alle ore 20.30 con la serata di apertura condotta da **La strana Coppia di Radio Bruno che porterà lo spettacolo Master Scem** coinvolgendo il pubblico in un divertente show cooking. La serata, ad ingresso libero, sarà occasione per annunciare i vincitori del concorso per cake designer Re di Torte.

La fiera è a ingresso libero venerdì 17 ottobre per la serata d'apertura, fino ad esaurimento posti.

Sabato 18 ottobre, apertura dalle 10.00 alle 20.00, ingresso a pagamento

Domenica 19 ottobre, apertura dalle 10.00 alle 19.00, ingresso a pagamento

Prevendita su Vivaticket.

I corsi ed i laboratori sono a pagamento su prenotazione.

Per informazioni e iscrizioni ai corsi:

www.reditorte.it

info@reditorte.it

Ufficio Stampa

24Media srl / Francesca Mignardi / francesca.mignardi@24media.it / t. +39.345.9170327