


CHI SIAMO
CONTATTACI
INVIACI MATERIALI
DISCLAIMER
I NOSTRI BANNER
LIBERATORIA
NEWSLETTER
PUBBLICITÀ




Cake Design Italia è il primo portale interamente dedicato al Cake Design. Corsi, concorsi, novità, eventi, interviste ai cake designer, ricette e tanto altro.

CORSI
CONCORSI
GUIDE
NOTIZIE
GALLERY
LE BASI
CAKE DESIGNER
LABORATORI
LOGIN

🏠 | [Notizie](#) | [Eventi](#)

Martedì, 07 Maggio 2013 19:33

"FLOWER CAKE DESIGN" 2013



Le Infiorate di Spello iniziano a festeggiare con la torta, anzi, con tante TORTE IN FIORE...

Nel weekend del 25 e 26 maggio le prime iniziative della settimana delle Infiorate

L'edizione 2013 delle Infiorate di Spello prende il via sabato 25 maggio con "Torte in fiore, Flower Cake Design", l'iniziativa golosa, a tema rigorosamente floreale, che prevede mostra, corsi, concorso di cake design e menu floreali nella nuova Taverna degli Infioratori.

Vera e propria arte nel decorare torte dalle forme personalizzate, il cake design a tema floreale è uno degli eventi che quest'anno fanno da cornice alle artistiche infiorate di Spello realizzate, in onore del Corpus Domini, nella notte tra sabato 1 giugno e 2 domenica giugno.

Dopo l'inaugurazione della mostra con le torte partecipanti al concorso (ore 11, Museo delle Infiorate), la Taverna degli Infioratori (piazza della Repubblica) sabato pomeriggio (dalle ore 15 alle 19) ospita il corso di cake design per adulti "Le romantiche petunie", a cura di Rosaria Garzone (Roma), per poi aprire le porte a turisti e visitatori con piatti a base di fiori (dalle ore 20). Intanto, alle ore 21,15 in piazza della Repubblica, accompagnati da musica dal vivo, gruppi di infioratori festeggiano la tradizionale capatura dei fiori "M'ama non m'ama", che apre ufficialmente i lavori per le Infiorate 2013.

Domenica 26 maggio prosegue la mostra-concorso al Museo delle Infiorate (ore 10-13 e 15-18) e i corsi di cake design raddoppiano. La mattina (ore 9,30-13,30) spetta agli adulti imparare l'arte di realizzare "Minicakes in fiore" sotto la guida di Imma Bonavoglia (Milano); il pomeriggio (ore 15-18) è la volta dei bambini con "I fiori e la coccinella zuccherina", a cura di Eleonora Mannocci (Foligno). Nel frattempo chi non osa cimentarsi nella pratica, potrà comunque godersi una dimostrazione pubblica di flower cake design curata da Imma Bonavoglia e Rosaria Garzone (ore 15-16,30) in piazza della Repubblica, dove alle ore 18 si svolgerà anche la premiazione del primo concorso Torte in fiore - Flower Cake Design 2013. La serata si concluderà con i menu a base di fiori nella Taverna degli Infioratori (dalle ore 20), che sarà aperta per tutta la durata della manifestazione.


A ciascun corso possono partecipare al massimo 15 persone. Le iscrizioni sono accettate entro il 20 maggio e comunque fino ad esaurimento posti. Informazioni: 347-2929677 www.infioratespello.it.

Comunicato stampa
Comunicazione e Ufficio stampa: TGC Eventi di Silvia Ferrari

cerca

Guida e Cd rom "Come diventare un Cake Designer"

Scopri come averli subito a casa tua!



NEWSLETTER

Iscriviti alla nostra newsletter per essere sempre informato sul mondo del cake design!

g+1
Google

Registrati ora per l'offerta di €75

Prova AdWords