

Art&Pastry, il festival internazionale dedicato alla pasticceria

Pubblicato: Martedì 11 Settembre 2012



Parte la prima edizione di **Art&Pastry, il festival internazionale dedicato alla pasticceria**, il 2 e 3 marzo 2013 presso il Palazzo dei Congressi di Lugano (Svizzera). A realizzarlo un team tutto al femminile: sette donne, di età compresa tra i 24 e i 38 anni, che vivono e lavorano tra Varese, Milano, Firenze e Lugano. Tutte hanno in comune la passione per la cucina e per la pasticceria in particolare. Da qui la voglia di materializzare il grande sogno: creare un vero e proprio festival dedicato alla pasticceria.

Spiegano Valentina e Stefania, ideatrici del festival, che dopo aver creato Cuochintesta.it, network di giovani cuochi italiani che lavorano in Italia e all'estero, focalizzano l'attenzione su un ambito, la pasticceria, in cui i cuochi si trasformano in alchimisti: "Da diversi anni organizziamo corsi di cucina, cooking building, eventi nel settore enogastronomico. Ora vogliamo raccontare e mostrare l'arte più golosa che ci sia: basta osservare questi cuochi e maestri di pasticceria al lavoro per rendersi conto di come si muovano disinvolti tra forme geometriche, competenze chimiche e abilità da alchimista".

I protagonisti sono infatti artisti dello zucchero, maître chocolatier, maestri di pasticceria,



cuochi e cake designer. E verranno da Spagna, Francia, Italia, Svizzera, Inghilterra, per raccontare tendenze ed evoluzioni dell'alta pasticceria, in un confronto a tutto campo, attraverso momenti di dibattito, per parlare di innovazione e tendenze, corsi pratici e laboratori dimostrativi aperti al pubblico di professionisti e appassionati.

Molti i maestri pasticceri coinvolti, dal Maestro pasticcere per eccellenza Iginio Massari, alla Pastry Queen Sonia Balacchi, e molti altri nomi importanti come Dario Ranza, Luigi Biasetto, Gianluca Fusto, Luca Montersino, Loretta Fanella, Davide Malizia, Luca Lacalamita, Eliseo Tonti. Altrettanto

importanti i pastry chef stranieri: il pluripremiato Paco Torreblanca, considerato il miglior pasticcere spagnolo; Joseph Trotta, maestro di fruit carving, ovvero di intaglio di frutta e verdura. Ognuno di loro guiderà il pubblico nella sua personalissima arte, a volte visionaria, una finestra su un mondo da gustare e ammirare per bellezza, precisione e difficoltà di realizzazione.

Obiettivo del festival è creare un'occasione di scambio di esperienze a livello internazionale e al tempo stesso un momento di formazione per pasticceri, apprendisti e chiunque voglia perfezionare le proprie competenze, grazie alla presenza di grandi professionisti che abbracciano i diversi ambiti della pasticceria.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it