

Chef e Cake Designer, le star di Acasa 2013

Pubblicato: Giovedì 21 Febbraio 2013



Sarà proprio **Simone Rugiati**, il famoso chef dalle trasmissioni televisive “Cuochi e Fiamme”, “Io, me e Simone”, “Pechino Express” e molte altre girate negli anni ad inaugurare la **25° edizione di “Acasa, Salone dell’arredamento e delle idee per la casa”**, venerdì 15 marzo alle ore 19,00 con il suo celebre “Show Cooking”.

E’ stato proprio Simone il pioniere della rivoluzione del concetto di corso di cucina ed ha innovato il modo di presentare il cibo al grande pubblico attraverso lo “Show Cooking”. Ed è grazie a personaggi come lui e altri grandi nomi della cucina italiana come Carlo Cracco, Alessandro Borghese, Bruno Barbieri, Gianfranco Vissani, e se ne potrebbero elencare molti altri, che la “cucina” è diventata la grande protagonista, con chef stellati, ammiccanti e di successo a cui gran parte dei giovani guarda con interesse, forse anche giustamente visto che l’industria italiana più solida sembra proprio quella del cibo, con un fatturato globale dell’ordine di 110 miliardi di euro, pari al 17% del PIL e che costituisce il secondo settore manifatturiero italiano (fonte Relazione Stisal 2012). **Ma cucina e design vanno a braccetto**, perché i due mondi condividono molte cose: il gusto estetico, la passione per il dettaglio, l’importanza dei colori, la profonda conoscenza degli ingredienti base e degli strumenti, la capacità di seguire una ricetta già scritta, **il coraggio di improvvisare** ecco perché **Acasa, Salone dell’Arredamento e delle Idee per la casa** ospiterà nei 2 week-end centrali di



marzo (15-16-17 e 22-23-24 marzo 2013 – MalpensaFiere)

molti artisti del food design. Perché c'è convergenza tra arte ed alimentazione e ne sa qualcosa la solare ed entusiasta, Toni Brancatisano, la regina della Sugar Art ed il volto più noto del Cake Design italiano, diventata nota al grande pubblico con la celebre trasmissione "Torte di Toni", tre serie su Gambero Rosso Channel ed un libro edito nel 2012 da Gribaudo. Le wedding cake sono senza dubbio la sua passione, eleganti e minimaliste, dai colori tenui e dalle decorazioni sobrie, sarà proprio una di queste splendide creazioni che verrà realizzata venerdì 22 marzo alle ore 19,00 in Acasa Pratika di fronte ad un pubblico di appassionati e curiosi.

«In Chocolat Pubblicità siamo convinti che l'Italia sia un paese straordinario...- dice Pietro Garavaglia, Presidente di Chocolat Pubblicità, Agenzia Creativa e Segreteria Organizzativa di Acasa -...dove la creatività a livello artistico sia incomparabile nel design, nell'arredamento, nell'arte e anche nel food e questa enorme ricchezza che ci caratterizza sarà la vera salvezza del nostro paese. Non a caso la nostra agenzia creativa prende proprio il nome da uno dei prodotti di punta del food design il cioccolato, ma questa è un'altra storia».

Molti gli appuntamenti legati **al food in Acasa Pratika**: Simone Bregamaschi, Chef del Ristorante Beccofino di Samarate proporrà insieme alla Accademia di Cucina di Gallarate "La Glassa delle Fate" tre appuntamenti in cui proporrà tre piatti differenti: sabato 16 alle ore 17,00 – Pasta fresca ripiena, sabato 23 alle ore 16,00 – un secondo a base di pesce e domenica 24 alle ore 17,00 – i dolci. Alberto Broggin, Chef del Ristorante Hermitage di Varese sarà presente in fiera domenica 17 alle ore 15,00 e proporrà una sua famosa specialità a sorpresa.

INFORMAZIONI UTILI:

Biglietto intero: € 5,00

Sconto 2€ sul biglietto intero con

www.arredoecasa.com

Minori di 14 anni e Over 65: gratuito

ORARI: Venerdì: 18.00-23.00 – Sabato: 15.00-23.00 – Domenica: 10.00-20.00

SITO WEB: www.arredoecasa.com

FACEBOOK: <https://www.facebook.com/Acasaexpo>

TWITTER: <https://twitter.com/acasaexpo>

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

