

Dolci varesine conquistano Lugano

Pubblicato: Venerdì 8 Febbraio 2013



Lugano a marzo profumerà di dolce grazie al primo Festival Internazionale di Alta pasticceria nato dall'idea di due giovani imprenditrici varesine **Valentina Merra e Stefania Villa di Etiqua**, che da oltre sette anni fanno del cibo un mezzo di comunicazione. **Art&Pastry si svolgerà al Palazzo dei Congressi di Lugano il prossimo 2 e 3 marzo** e si propone come un festival non solo goloso ma evento per tutti: professionisti, appassionati, scuole, aspiranti pasticceri, food blogger. Un intenso viaggio sul mondo dei dolci, con incontri, dibattiti, concorsi, corsi pratici e laboratori dimostrativi.

Quando nasce l'idea di un festival di alta pasticceria?

Da diverso tempo pensiamo a un festival gourmand, un evento in grado di unire professionisti e appassionati in un momento che sia insieme spettacolo, formazione e divertimento. Negli ultimi anni poi la nostra attenzione si è focalizzata sulla pasticceria, un ambito in assoluto affascinante.



Cosa è Art&Pastry?

Si tratta di due giornate di totale immersione nella pasticceria, con un vasto programma di attività che

spazia fra dibattiti, corsi pratici, laboratori, concorsi e degustazioni. Protagonisti sono grandi maestri pasticceri come Iginio Massari, Paco Torreblanca, Luca Montersino, Renè Frank, Loretta Fanella, Letizia Grella, Zoe Clark e molti altri: saranno loro a condurre il pubblico in un viaggio fatto di macaron, praline, uova di cioccolato, sculture di zucchero, pasticceria mignon, dessert al piatto, sculture di frutta, cake design.

Come mai avete scelto come sede Lugano, in Svizzera?

Abbiamo cercato diverse location, sia sul nostro territorio sia nei dintorni. Quando abbiamo visto il Palazzo dei Congressi di Lugano ci è sembrato da subito molto funzionale a livello logistico. Inoltre si trova sulle rive del lago, all'interno in uno dei parchi più belli della Svizzera, a due passi dal centro pedonale di Lugano che è una città bella e facile da raggiungere.

A chi è rivolto Art&Pastry?

Professionisti, scuole alberghiere, appassionati e chiunque abbia interesse verso la pasticceria in tutte le sue gamme, dal cioccolato alla decorazione, dal cake design alla pasticceria più creativa. Infatti i corsi sono sia di livello base sia di livello avanzato. Le conferenze poi sono dei momenti dinamici, fatti di dimostrazioni e assaggi.

Il vostro è un team tutto al femminile. Un caso o una scelta?

Forse tutte e due! Sicuramente è un aspetto che ci piace: molte di noi sono mamme quindi condividiamo il fatto di destreggiarsi tra impegni di lavoro e famiglia.



Art&Pastry ha un ricco calendario di eventi, quali sono i momenti più “golosi”?

I momenti di conferenze sono con ospiti importanti, che mostreranno le loro tecniche e faranno assaggiare le loro creazioni. Non si tratta di conferenze in senso tradizionale, avremo una cucina allestita sul palco e alcuni di loro mostreranno come realizzano i loro dessert, e ci saranno alcuni assaggi. Una sorta di pastry show! Quindi le mattine del sabato e della domenica a partire dalle 10.00. Per chi vuole mettere “le mani in pasta” la scelta di corsi è ampia: ci si può iscrivere online sul sito fino esaurimento posti.

Come è cambiato, se è cambiato, il modo di cucinare e quindi anche di realizzare dolci?

Chi vuole emergere cerca di personalizzare il piatto, di renderlo d'autore, con la propria identità. C'è più attenzione alla qualità delle materie prime, in una direzione che è verso la naturalità e la leggerezza.

La cucina in genere, ed anche il cake design sta avendo molto successo tra un pubblico anche non professionista. Gare di cucina sono diffuse in molti programmi televisivi. Cosa ne pensate?

In generale è una cosa positiva che ci sia sempre più interesse verso la cucina. La televisione amplifica il tutto livellando chi lavora perseguendo la qualità e la ricerca con chi si improvvisa nell'ottica tragicomica del reality show.

Tutto il programma dell'evento sul sito www.artandpastry.com

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it