

VareseNews

Tutti gli appuntamenti di Acasa

Pubblicato: Mercoledì 20 Marzo 2013

In occasione del suo venticinquesimo anniversario, **Acasa 2013** propone un ricco calendario eventi **che copre** tra show cooking, sugar art, decoupage, degustazioni, corsi fai da te, laboratori per bambini e molto altro ancora tante attività che si possono svolgere "Acasa":

venerdì 22 marzo

Ore 18,00 SALA BORGHI – CONVEGNO EDILIZIA ED ENERGIA: SCENARI ED OPPORTUNITA' a cura dei Partner Paradigma Varese, Cna, Ace, Anaci

Ore 19,00 alle 21,00 – TONI BRANCATISANO – PERFORMANCE CAKE DESIGN

Toni Brancatisano è la regina della Sugar Art ed il volto più noto del Cake Design italiano, con la celebre trasmissione "Torte di Toni", tre serie su Gambero Rosso Channel ed un libro edito nel 2012. Venerdì 22 marzo alle ore 19,00 in Acasa Pratika Toni svelerà i segreti per decorare una Wedding Cake a più piani decorata con farfalle colorate. Verranno utilizzate diverse tecniche di decorazione e con la sua performance offrirà al pubblico di Acasa preziosi consigli per creare opere uniche e personalizzate. I tempi principali saranno: – Importanza dell'impasto corretto per realizzare le torte a più piani – Colorazione della pasta di zucchero – Spiegazione di come sagomare le farfalle con la "gum paste" – Farcire e glassare una torta a più piani.

Sabato 23 marzo

Ore 16,00 alle 17,30 – SHOW COOKING a cura di CHEF SIMONE BERGAMASCHI

Simone Bergamaschi è lo Chef del rinomato Ristorante Beccofino di Samarate ed autore di molti dei Corsi di Cucina presso l'Accademia di Cucina "La Glassa delle Fate", sarà presente con mini corsi e show cooking in Acasa Pratika sabato 23 alle 17.30 presenta IL PESCE: Spiegazione e sfilettatura dei pesci – Millefoglie di pasta fillo e carpaccio di spigola – Tartare di tonno con mele, castagne calde e calvados – Capesante avvolte nel guanciale al passito su letto di vellutata ai cannellini – code di gambero con kataify su vellutata di carote.

Ore 17,30 alle 18,30 – DIMOSTRAZIONE DI SUGAR ART

a cura di LA TATA DI ZUCCHERO

Per La Tata Di Zucchero l'incontro con la sugar art è stato assolutamente casuale, ma le ha cambiato la vita e le ha permesso di entrare in una nuova dimensione, un affascinante, sorprendente e coloratissimo mondo dove non esistono confini alla creatività e al gusto. Con lo zucchero tutto è possibile ed i sogni diventano realtà! In pochissimo tempo ha appreso i segreti di quest'arte e ha iniziato ad insegnare agli altri come poter decorare torte, biscotti e cupcakes usando qualche trucco, ma soprattutto tanta fantasia. Collabora con "La Glassa delle Fate" a Varese e tiene corsi a Milano e Como. Ad Acasa mostrerà come realizzare semplici e bellissime decorazioni per dare un tocco di originalità alla colomba di Pasqua.

Ore 21,00 alle 23,00 – DIMOSTRAZIONE EUROITALIA

EUROITALIA è uno store ed uno spazio corsi per hobbisti e creativi di ogni tipo! In EuroItalia si spazia dai materiali da pittura, ad articoli tecnici per il Cake Design e la Sugar Art, passando per paste per modelling, siliconi, carte, cornici, cartotecnica e molto altro ancora un vero paradiso per la creatività! In fiera nell'Area Sposi porterà dimostrazioni pratiche per creare "Piccole decorazioni fai da te". Nella sala

meeting ci sarà un' AREA CORSI sempre a disposizione per chi vuole mettersi alla prova con CORSI DI PITTURA, DECOUPAGE, SUGAR ART e molte altre attività manuali.

Domenica 24 marzo

Ore 10,30 alle 12,30 – LAB. PER BAMBINI “GIOCHIAMO RICICLANDO”

a cura di Lalabà

Lalabà La Casa del Fare di Besnate in collaborazione con l'Associazione A braccia aperte ONLUS, organizza laboratori creativi e didattici, per i bambini da 6 a 12 anni, max 15 partecipanti impiegando solo materiali di riciclo in particolare il sughero fine allo spreco di una risorsa al 100% naturale e riciclabile in tantissimi settori. In CasaBio una vera abitazione, una casa aperta alle famiglie e dedicata all'eco-sostenibilità, domenica 24 marzo alle 10.30 sarà presentato il laboratorio “Giochiamo Riciclando”. Per iscrizioni e informazioni associazionelalaba@hotmail.it.

Ore 11,00 alle 13,00 – MINI CORSO “I PRIMI PASSI NEL MONDO DELLA BIRRA”

a cura di PROSIT SERVICE s.a.s. Un mini corso che tratterà la storia della birra dalle materie prime, alla produzione, dalle diverse tipologie alle tecniche di spillatura. Ed infine degustazione di 4 birre: esame visivo, olfattivo e degustativo.

BIRRE IN DEGUSTAZIONE:

Superior (pils chiara 4.9° – Italia)

Korenwolf (blanche chiara 5° – Olanda)

Felina (artigianale italiana ambrata 7.5° -Italia)

Ohara's Stout (stout 4.3° – Irlanda)

Costo per persona 12€

Per iscrizioni: info@prositservice.it

Ore 11,00 alle 12,00 – DIMOSTRAZIONE EUROITALIA

EUROITALIA è uno store ed uno spazio corsi per hobbisti e creativi di ogni tipo! In EuroItalia si spazia dai materiali da pittura, ad articoli tecnici per il Cake Design e la Sugar Art, passando per paste per modelling, siliconi, carte, cornici, cartotecnica e molto altro ancora un vero paradiso per la creatività! In fiera nell'Area Sposi porterà dimostrazioni pratiche per creare “Piccole decorazioni fai da te”. Nella sala meeting ci sarà un' AREA CORSI sempre a disposizione per chi vuole mettersi alla prova con CORSI DI PITTURA, DECOUPAGE, SUGAR ART e molte altre attività manuali.

Ore 13,30 alle 14,00 – A PRANZO CON BIMBY

BIMBY è il robot da cucina di qualità superiore, da solo svolge le funzioni di 12 elettrodomestici per semplificare al massimo la vita in cucina. Grazie alla sua versatilità unica al mondo, Bimby è in grado di pesare, tritare, frullare, mescolare, affettare, macinare, sminuzzare, polverizzare, impastare, amalgamare ma non è tutto: Bimby cuoce, anche a vapore e in più si pulisce quasi interamente da solo.

Ore 14,30 alle 15,30 – “TOCCA AI TACCHI” a cura di Les Choses Faciles

Francesca Fiorentini, Consulente d'immagine Body Language Coach svelerà tutti i segreti per camminare disinvolte ad alta quota nell'area Acasa Sposi.

Ore 16,00 alle 17,30 – DIMOSTRAZIONE DI SUGAR ART a cura di SELENA BARONI

Selly Baroni fin da piccola ha avuto le mani in pasta, tanto che ha scelto di studiare l'arte della cucina ed ha poi deciso di buttarsi nel mondo della sugar art. Niente la fa sentire bene come il profumo di zucchero sulla pelle, profumo che evoca momenti dolcissimi della vita, come dimenticarsi del profumo di una torta appena sfornata? Perché in fondo, tutti abbiamo bisogno di dolcezza. Ad Acasa vi dimostrerà come preparare biscotti di pasta frolla decorati come abiti da sposa e da sposo e mini wedding-cake da utilizzare come segna posto o come bomboniera. Proporrà anche confetti decorati per le bomboniere o

per arricchire il tavolo della confettata, realizzati con la pasta di zucchero.

Ore 17,00 alle 18,30 – SHOW COOKING a cura di CHEF SIMONE BERGAMASCHI

Simone Bergamaschi è lo Chef del rinomato Ristorante Beccofino di Samarate ed autore di molti dei Corsi di Cucina presso l'Accademia di Cucina "La Glassa delle Fate", sarà presente con mini corsi e show cooking in Acasa Pratika domenica 24 alle 18.30 presenta, DOLCI AL PIATTO: Tartufini bianchi al cocco – Tartufini al fondente con confettura ai frutti di bosco – Tortino alle mele aromatizzato al rosmarino.

INFORMAZIONI UTILI:

Biglietto intero: € 5,00

Ridotto Over 65: € 3,00

Gratuito Under 14

BIGLIETTO GRATUITO: preregistrazione on-line entro 14/03/13 www.arredoecasa.com

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