

# Food&Pastry - The Creative Show. A Bologna la creatività si esprime nel cibo

written by Daniela Minnella | 05/11/2015



**FOOD & PASTRY**  
THE CREATIVE SHOW



**FOOD & PASTRY**  
THE CREATIVE SHOW

***Dal 20 al 22 novembre, Bologna si prepara ad  
accogliere la prima edizione di Food&Pastry - The  
Creative Show un grande evento in cui si esalta la***

# ***creatività nella mondo della cucina, della pasticceria, del cake design e del bartending.***

Era aprile 2015 quando, in occasione de “**Il Mondo Creativo**” presso la Fiera di Bologna, veniva presentato “**Food&Pastry - The Creative Show**”, un evento inedito concentrato sulle espressioni più creative del fai da te in cucina.

Ora il momento è arrivato e, dal 20 al 22 novembre 2015 presso BolognaFiere, si inaugura la prima edizione di “**Food&Pastry**” che libera la **creatività intorno al mondo della cucina**, della pasticceria, del cake design, del bartending e non solo. Il cartellone è denso di appuntamenti che spaziano dai laboratori ai live cooking, dagli incontri e corsi alle degustazioni guidate, dalle lezioni di pasta fresca all’uovo proposte dalle **Mariette di Casa Artusi** alle premiazioni. Tra le attrazioni imperdibili, ci saranno i corsi di pasticceria e cake design dedicati al Natale che sarà uno dei temi principali della manifestazione visto l’approssimarsi delle festività.

Nel corso di **Food&Pastry - The Creative Show**, verrà consegnato il Premio Nazionale Galbanina, un riconoscimento che, ogni anno, viene assegnato a personalità della cultura, del giornalismo, della cucina e dell’imprenditoria. Verranno premiati **Alessandro Regoli, Andrea Scanzi, Gino Fabbri e Giulio Babbi**.

## **Gli ospiti della prima edizione**

Un debutto in grande stile anche dal punto degli ospiti coinvolti che esprimono il meglio della cultura enogastronomica italiana. Grandi maestri pasticceri come **Gino Fabbri, Luigi Biasetto e Iginio Massari**, chef stellati tra cui **Gianfranco Vissani, Mauro Uliassi e Cristina Bowerman**, protagonisti della TV come **Toni Brancatisano, Hirohiko Shoda e Antonio Daloiso**, flair bartender come **Bruno Vanzan** ed esperti come **Leonardo Pinto**, fino al gusto della cucina naturale e vegana di **Martino Beria e Beatrice Calia**.

## **Le aree tematiche di Food & Pastry**

Sotto la direzione artistica di grandi professionisti italiani del settore, la kermesse sarà articolata nelle seguenti aree tematiche:

1. **Pasticceria creativa**: la grande tradizione pasticceria italiana nei suoi aspetti più creativi con i migliori maestri pasticceri;
2. **Cake design**: professionisti in questo campo racconteranno le nuove tendenze internazionali;
3. **Cioccolato**: i segreti e le tecniche più avanzate per la lavorazione dello zucchero e del cioccolato;
4. **Food creativo**: i migliori chef italiani saranno protagonisti di live cooking per divertire i professionisti e gli amanti della cucina che sono continuamente in cerca di novità e nuove idee;
5. **Bartender**: l’arte del bere in un’area dedicata a tutti i professionisti e gli appassionati del bartending, dove troverà spazio anche il mondo del latte e del caffè;
6. **Confezionamento**: le nuove idee dal mondo del confezionamento e del food style.

## **I PROTAGONISTI**

### **Area Pastry**

Il direttore artistico dell’area pasticceria, **Gino Fabbri**, coordinerà una serie di professionisti tra cui

Laura Ardagna, Luigi Biasetto, Antonio Daloso, Leonardo Di Carlo, Francesco Elmi, Davide Malizia, Iginio Massari, Roberto Rinaldini, Renato Zoia.

### **Area Cake show**

Sarà **Catia Cavani** la responsabile dell'area *The Cake Show* nella quale si esibiranno i cake designer Toni Brancatisano, Manuela Taddeo e Barbara Borghi in arte Mabanubye e Donatella Semalo.

### **Area Food**

Al fianco degli chef **Francesco Carboni** e Vincenzo Vottero, in collaborazione con Il Festival della Cucina Italiana, ci saranno Martino Beria, Cristina Bowerman, Beatrice Calia, Sergio Ferrarini, Hirohiko Shoda (Hiro), Fabio Lorenzoni, Marco Montanari, Davide Saggiocco, Tano Simonato, Emanuela Tommolini, Mauro Uliassi, Gianfranco Vissani e William Zonfa.

### **Area Bartender**

**Alessandro Romoli** sarà l'Art Director di quest'area insieme ai ragazzi dell'Accademia del Bar. Si svolgerà una sfida tra campioni del calibro di Bruno Vanzan e saranno organizzati interventi con esperti di settore come Leonardo Pinto per il rum o Michele Pauletic per il caffè.

## **I TEATRI**

### **(Eventi gratuiti aperti al pubblico con live cooking e momenti di approfondimento)**

**TEATRO PASTRY**, in collaborazione con **Pasticceria Internazionale**, vedrà protagonisti grandi Maestri Pasticceri, e alcuni dei migliori Cake designer del settore che porteranno sul teatro i segreti dell'arte più dolce.

**TEATRO FOOD**, in collaborazione con La Madia Travelfood, sarà uno spazio in cui, tramite vari live cooking, si uniscono tradizione, tendenze contemporanee e creatività. I visitatori potranno ammirare le performance di chef stellati che offriranno degustazione dei piatti preparati. Nella la giornata di domenica 22 novembre, sul Teatro Food sarà consegnato anche l'ambitissimo Premio Nazionale Galvanina.

**TEATRO BARTENDER**, in collaborazione con Accademia del bar. Non solo show gratuiti di esibizioni acrobatiche di flair bartender e professionisti del bartending, ma anche divertimento in un'apposita area dedicata a lezioni pratiche sul servizio bar con postazioni professionali a disposizione di tutti i visitatori.

## **5 AULE DEDICATE AI CORSI (Corsi e laboratori a pagamento)**

Apprendimento e approfondimento sono altre componenti essenziali di questa prima edizione di **Food&Pastry**. Esperti docenti terranno dei corsi a pagamento sulle tecniche fondamentali di pasticceria, cucina e bartending.

Nell'**Aula Pastry** nei tre giorni si realizzeranno numerosi workshop a pagamento in cui, con la guida dei pasticceri, si potranno approfondire i passaggi fondamentali dell'arte pasticceria e conoscere tutti i segreti per preparare torte, biscotti e dolci, perfetti per il fine pasto, ma anche per il brunch o per il tea-time.

L'**Aula Cake design** sarà dedicata ai segreti del cake design e della sugar art, imparando tecniche e trucchi professionali per preparare fantasiose creazioni.

Nell'**Aula Food**, gli chef realizzeranno lezioni tematiche dedicate a coloro che desiderano scoprire il gusto della creatività in cucina. Al termine degli appuntamenti, i partecipanti potranno degustare quanto preparato in aula.

Nell'**Aula Bartender** verranno organizzati corsi di miscelazione e degustazione per avvicinare il pubblico alla conoscenza del bere bene e responsabile. Saranno inoltre realizzati, in collaborazione con **Isla de Rum**, seminari sul rum e masterclass sull'abbinamento distillato/pasticceria, distillato/cioccolato, distillato/cibo accompagnate da degustazioni. Inoltre grazie alla presenza di **GoWine** - associazione per la promozione dell'enoturismo e dei territori di vino - e di **Birra di Classe** presente con un BirraBus e 17 birre artigianali, il pubblico potrà conoscere e approfondire la degustazione di vino e birra.

Nell'Aula Visualfood, le visualfoodist Rita Loccisano e Alice Contrasti terranno dei corsi per insegnare come aggiungere un pizzico di fantasia a piatti e preparazioni, creare storie e combinazioni di sapori e colori originali.

## 2 AULE DEMO

### AULA DEMO «Cotto e Mangiato Magazine»

Lo Chef Andrea Bevilacqua e la cake digner Delicake, affiancati da chef, pasticceri e food blogger prepareranno ricette dispensando consigli al pubblico.

### AULA DEMO «Mani in Pasta»

In quest'aula si potrà imparare a preparare la pasta artigianale sotto la guida delle Mariette di Casa Artusi, delle esperte sfogline romagnole. Ogni partecipante, alla fine della lezione, potrà portarsi a casa la pasta preparata con le proprie mani.

## FOODYSHOW

**FoodyShow** è una bellissima area dedicata ai bambini in cui saranno proposte sessioni di **educazione nutrizionale** grazie al supporto di educatori e professionisti. Un percorso ludico-didattico rivolto a grandi e piccoli sull'affascinante mondo del cibo e della pasticceria che insegnerà ai più piccoli a riconoscere le materie prime e a cucinarle con l'aiuto di chef e pasticceri. A FoodyShow i genitori impareranno anche come somministrare gli alimenti ai bambini grazie alla collaborazione con Salvamento Academy e il progetto SicurezzaAtavola.

## AREE ESPOSITIVE CON DIMOSTRAZIONI PRATICHE

Un percorso espositivo con le torte realizzate da Cake Design Italia.

## AREA EDITORIA

Nell'area editoria, allestita in collaborazione con la Libreria Ulisse di Bologna ci sarà un'accurata selezione di libri nazionali ed internazionali dedicati al mondo della cucina e tutte le novità in uscita.

## CONTEST / APPUNTAMENTI

**FOOD TOUR** in collaborazione con Food Confidential, i giornalisti e blogger si potranno iscrivere a un Food Tour che permetterà loro di conoscere gli espositori e i protagonisti di Food&Pastry e di

partecipare a workshop e corsi. Un vero e proprio tour attraverso tutte le aree della manifestazione fra degustazioni, incontri, live cooking e laboratori. Per iscrizioni: [press.fconfidential@gmail.com](mailto:press.fconfidential@gmail.com)

**CHALLENGE FOTOGRAFICO.** Gli utenti possono dare libero sfogo a fantasia e creatività tramite il Challenge “**#Creativitàincucina**”, fotografando ciò che di più creativo cucineranno o scoveranno in giro, all'interno di uno dei seguenti ambiti: pasticceria, cioccolato, cake design, food creativo (cucina ricercata/innovativa/ingredienti nuovi e originali), bartender (drink/cocktail), confezionamento/ food style. Le foto potranno essere postate su Instagram con l'hashtag **#Creativitàincucina** fino al 10 novembre 2015.

**#APROPOSITODIBLOG** in collaborazione con Il Mondo Creativo Dedicato ai blogger che si occupano di Food, Life Style, Craft, Fotografia sarà invece il contest **#apropositodiblog** che premierà i primi 10 blogger che si distingueranno per creatività, originalità e qualità. Agli autori dei blog vincitori sarà riservato uno spazio personalizzato all'interno della manifestazione in una zona espositiva. Per partecipare invia entro il 29 ottobre alla mail [contest@ilmondocreativo.it](mailto:contest@ilmondocreativo.it) il media-kit completo del tuo blog: presentazione, i dati del traffico e dei social network.

## FOOD & PASTRY OFF

Ma Food&Pastry non si svolgerà esclusivamente entro i padiglioni della Fiera di Bologna ma l'intera città sarà coinvolta attivamente in una “maratona” affinché i visitatori possano assaporare gusti unici realizzati ad hoc da chef, pasticceri e bartender, oltre che scoprire indirizzi al di fuori dei tradizionali circuiti turistici. Tra i vari OFF sono in programma, il **Social Aperitivo Segreto** (7 novembre 2015) e il **Social Secret Brunch** (8 novembre 2015) in collaborazione con BolognaFood, il corso di **Food Photography** (21 novembre 2015) organizzato da APT Servizi Emilia-Romagna, oltre a presentazioni di libri (3 novembre all'Hotel I Portici | 19 novembre 2015 al Teatro delle Celebrazioni) e a momenti dimostrativi all'interno di altre manifestazioni come ad esempio Cioccoshow.

---

### FOOD & PASTRY - THE CREATIVE SHOW

**Dove:** Fiera di Bologna, Via della Fiera n. 20, Bologna

**Quando:** dal 20 al 22 novembre 2015

**Orario:** dalle ore 10.00 alle ore 19.00

**Biglietti:** 1 giorno € 10 (ridotto € 8); intero abbonamento 2 giorni € 16 (ridotto € 14); intero abbonamento 3 giorni € 22 (ridotto € 18); bambini fino a 12 anni gratis; over 65 anni ingresso ridotto; portatori di handicap non autosufficienti e accompagnatori ingresso gratuito

**Sito web:** [www.foodandpastry.it](http://www.foodandpastry.it)

---

[mappress mapid="84"]