

'ARDESIS (Art DESign Innovation as Social network) CAKE DESIGN PER VALORIZZARE IL TERRITORIO E LA NUOVA IMPRENDITORIALITA' GIOVANILE. SEDI: MILANO TORINO ROMA in collaborazione con le Regioni e gli Enti locali. Mese di novembre 2012. Bando di concorso per i giovani.

Una Mostra a Villa d'Este in provincia di Roma "Magnificenze a Tavola. Le arti del banchetto rinascimentale" stupisce e cattura l'attenzione dei numerosi visitatori: sembra di vedere il via vai dei servitori che portano, sotto l'occhio attento degli esperti scalchi che presiedono all'attenta regia dei banchetti, piatti artistici con cibi prelibati realizzati per accontentare la vista e il palato. Ed ecco i lavori in zucchero, vere sculture ricreate dalle mani esperte dell'impresa creativa Fonderia Artistica Del Giudice Leonardo & Figli a Strada in Chianti, e da Rolf Stalberg architetto eclettico specializzato nei lavori in zucchero che vive a Stoccolma: veri e propri "cake designers".

Nasce da qui il concorso ARDESIS (*Art DESign Innovation as Social network*) CAKE DESIGN PER VALORIZZARE IL TERRITORIO E LA NUOVA IMPRENDITORIALITA' GIOVANILE che l'Associazione ICS e l'AICD lanciano per la valorizzazione del territorio inteso come bene e patrimonio culturale e come tradizione dolciaria.

E' stato quindi deciso di promuovere un ENTERPRISE DAY dove, come esempio di imprenditorialità, saranno presentati i risultati del bando di concorso, in collaborazione con l'Associazione Italiana Cake Designers, che ha messo a disposizione la sua esperienza e professionalità per promuovere l'iniziativa in favore dei giovani cake designers e futuri imprenditori.

Il cake design è una professione per giovani sia al maschile che al femminile ma può aiutare in modo particolare le donne che, per ragioni di maternità e/o per la grave crisi economica, sono state per prime messe ai margini del mondo del lavoro e che oggi stentano nel reinserimento. Anche il mondo maschile ha abbracciato ben volentieri il mondo della pasticceria. Ne è dimostrazione che tra i più grandi e conosciuti cake designers al mondo vi siano numerosissimi uomini. Oggi anche il pasticciere affermato si trova a dover sostenere le richieste ormai sempre più frequenti del cliente che vuole il dolce o la torta sofisticata e personalizzata. Per restare sul mercato la pasticceria ha bisogno quindi tenersi aggiornata diventando sempre più rilevante la formazione del proprio pasticciere.

Si allega:

Il bando di concorso e scheda di partecipazione
Il progetto dell'Enterprise Day

Ufficio stampa:

*Prof. Augusta Busico, coordinatore del programma "Il Filo di Arianna: Arte come identità culturale". . Tel. +39 06 70453308; Fax. +39 06 77206257
Mob. +39 335 376186; email: a.busico@tin.it;*