



Copa Cake revela os vencedores da terceira edição

Competição vai eleger os novos Cake Designers brasileiros, que farão a preparação ao vivo de seus trabalhos na presença do público e de renomados jurados.

A espera chegou ao fim! No dia 1, às 13h, durante as feiras simultâneas **Expo Festas e Parques, Candy & Cake Show e Natal Show**, o público vai conhecer o grande vencedor da 3ª edição da Copa Cake.

Inspirados pelo tema **Lendas e Seres Mitológicos**, os participantes fizeram a pré-inscrição pelo site a partir do envio de duas fotos de trabalhos autorais. Em seguida, os jurados fizeram a pré-seleção e a Comissão Julgadora entrou em contato para validar a inscrição e chegou aos finalistas.

Veja quem são eles:

- Ana Lídia Cabral Girão – Maracanaú – Ceará
- Fernanda Fabiani Vinite Luditk – Salto - SP
- Fernanda Forjaz – São Paulo – SP
- Francielle Campana – Campinas - SP
- Helvia Monteiro Olmeda – Santo André – SP
- Mariana Pretti – São Paulo - SP
- Naama Jorge Belo da Fonseca – Fortaleza – Ceará
- Raimunda Almirta Barbosa de Lima Caúla – Fortaleza – Ceará

Julgamento

Na grande final, os trabalhos serão confeccionados pelos selecionados sob olhar atento do público e supervisão dos jurados. Aqueles que obtiverem a maior pontuação (0 a 10) em cada um dos seguintes critérios serão declarados vencedores:

- Organização / Higiene
- Originalidade
- Harmonia e Proporção / uso de cores
- Nível de Dificuldade
- Criatividade / Impacto visual
- Domínio e número de técnicas utilizadas
- Degustação



O primeiro colocado recebe prêmio em dinheiro de R\$ 1.500,00 e o segundo, R\$ 500,00. Ambos ganham também medalha, certificado, brindes dos patrocinadores, exposição na mídia parceira e visibilidade na imprensa e redes sociais. Os bolos vencedores ficarão expostos para os visitantes do evento (ao vivo ou em foto, dependendo da durabilidade).

Em sua terceira edição, a Copa Cake tem o objetivo de incentivar o desenvolvimento dos profissionais de confeitaria por meio de um evento com foco na aprendizagem, conhecimento e a divulgação da confeitaria nacional.

Jurados

Marcia Acácio

Com 27 anos de experiência na confeitaria artística, é professora, premiada em diversos concursos nacionais e internacionais, vice-campeã da Batalha dos Confeiteiros Brasil 2015, Membro da FIP (Federação Italiana de Patisserie) e representante do Brasil no Cake Designers World Championship in Milano 2017.

Rick Zavala

Publicitário de formação e Artista Plástico de alma, começou a fazer seus bolos inspirado pelo programa de TV a cabo Cake Boss. Pouco tempo depois, passou pela seleção e entrou no reality show Batalha dos Confeiteiros Brasil, da qual foi vencedor. Hoje, é o Chefe Decorador da mesma confeitaria que no passado o inspirou a fazer seu primeiro bolo.

Ana Costa

Formada em Turismo e apaixonada por Confeitaria, se especializou na área e desde 2008 ministra aulas em todo País. Tornou-se referência em Confeitaria por aliar técnica e sabores aos seus doces. Estudiosa e atenta às tendências, está sempre preparada para grandes desafios. Sem contar que foi pioneira em aulas online e no canal no YouTube Maria Receita.

Samira Ghannoum

De família libanesa, Samira teve o privilégio de crescer em meio a sabores e perfumes únicos dos doces árabes. Vencedora do programa Bake Off Brasil, atua na área de confeitaria há 20 anos e é uma profissional apaixonada pela confeitaria. Samira ministra cursos pelo Brasil e participa de eventos e feiras compartilhando seus conhecimentos sobre os saborosos doces árabes.

Ricardo Daudt David

Vencedor da 4ª temporada do Bake Off Brasil.

Informações para imprensa:

Primeira Página | Assessoria de Comunicação e Eventos.

www.ppagina.com

Telefone (11) 5908-8210





Rua Loefgreen, 579 | Vila Mariana | 04040.030 | SP/SP

Jota Silvestre

redacao.jota@ppagina.com

Marcella Franco

redacao.marcella@ppagina.com

Jornalista Responsável: Luiz Carlos Franco

ppagina@ppagina.com

Junho/2019