

cameo alla Garda Cooking Cup 2016

*Premio speciale cameo al miglior dessert
e una catena di solidarietà per confezionare 7.500 pasti*

cameo, azienda alimentare specializzata nei preparati per dolci, nelle pizze surgelate e nei dessert freschi con sede a Desenzano del Garda (BS), non poteva mancare all'appuntamento con la Garda Cooking Cup.

Profondamente inserita nel territorio gardesano, cameo, cosponsor dell'evento, porterà alla Garda Cooking Cup i propri valori, **dalla qualità e bontà dei prodotti fino all'attenzione nei confronti delle persone e del territorio.**

Questi valori avranno modo di essere evidenziati in tre occasioni nel corso della manifestazione:

- **Premio speciale cameo *Più dolce di qualsiasi cosa dolce***

cameo premierà la qualità dei dessert preparati dalle imbarcazioni che partecipano alla regata. Il nome del premio, *Più dolce di qualsiasi cosa dolce*, è una citazione tratta da un madrigale che Gabriele D'Annunzio inviò come ringraziamento ad un pasticciere pescarese che gli aveva omaggiato un dolce.

Il dessert che **gli equipaggi dovranno elaborare sarà una composizione originale realizzata utilizzando i prodotti cameo** consegnati al briefing dei cuochi.

La *Giuria speciale cameo* giudicherà i dessert rivolgendo particolare attenzione alla presentazione ed all'estetica del dolce, individuando quello meritevole del premio speciale cameo ed assegnando punti aggiuntivi (da 1 a 8) che incideranno sulla complessiva classifica della manifestazione.

- **cameo food factory: *Stop Hunger Now***

In apertura della manifestazione (sabato, 24 settembre, alle ore 10,30) sarà possibile, per gli adulti ed i bambini che lo desiderano, essere coinvolti in **un'importante attività di solidarietà: verranno confezionati ben 7.500 pasti che saranno destinati a paesi in via di sviluppo** grazie alla catena di soccorso alimentare "Stop Hunger Now". Quest'attività si inserisce in un contesto più ampio di progetti legati al sostegno della famiglia intrapresi da cameo.

- **show cooking: *decorazione dei dolci***

Prima della presentazione ufficiale degli equipaggi (sabato, 24 settembre dalle ore 15,45), sul palco attrezzato con cucina, **un Mastro Pasticciere cameo mostrerà ai presenti come creare dolci meravigliosi aggiungendo un pizzico di fantasia e creatività.**

PER ULTERIORI INFORMAZIONI

Havas PR – Ufficio stampa cameo

Andrea Sarto – 02/85457043 – andrea.sarto@havaspr.com

Giulia Traverso – 02/85457024 – giulia.traverso@havaspr.com