

## **Sevilla Dulce, Feria Oficial de la Repostería Creativa, recibe más de 5.000 visitas en su primera edición**



### Noticias

La Organización de la Feria está muy satisfecha por la gran acogida de público habiéndose superado las expectativas

**FIBES, Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla**, ha cerrado las puertas de la I edición de **SEVILLA DULCE, Feria Oficial de la Repostería Creativa**, celebrada del 27 al 29 de septiembre, habiendo recibido la visita **de más de 5.000 personas**.

Para desarrollar este evento pionero dedicado íntegramente al universo de la Repostería Creativa, **FIBES** ha trabajado conjuntamente con la Entidad **PIENSAS** y con **El Taller Dulce de Rosa**, para promocionar y organizar la feria.

Siendo esta la primera edición de un producto nuevo y único en el sector se han cumplido con creces los objetivos de público y participación. **La Organización de la Feria está muy satisfecha por la gran acogida del público en esta I edición, habiéndose superado las expectativas.**

La inauguración corrió a cargo de **Francisco Herrero**, presidente de la Cámara de Comercio de Sevilla, acompañado por **Gaspar Sáez**, director general de FIBES, y los coorganizadores de la Feria, **Rosa Torrejón** y **José Luis Gandullo**.

Se contó con una amplia oferta expositiva con **más de 30 expositores** que han acaparado todos los sectores relacionados con el mundo de la Repostería y la Pastelería creativa, como artículos alimenticios específicos, utensilios de trabajo, decoración de tartas, galletas, cajas, embalajes, cupcakes, en definitiva toda la oferta de este amplio mundo.

**SEVILLA DULCE** se completó con un amplio programa de **Cursos, 15 concretamente**, que abarcaron prácticamente todas las técnicas de este emergente tipo de Repostería. Los cursos englobaron todos los niveles, tanto para principiantes, como para expertos y versaron sobre: Tartas de Boda; Galletas pintadas y decoradas; Rosas Vintage; Modelados; Decoración Glasa; Peluquería Azúcar, Iniciación RKT; creación de Blogs, etc.

Los asistentes tuvieron a su alcance **más de una decena de Demostraciones gratuitas**, donde conocieron técnicas, nuevos útiles y productos, así como **Diseñar tu Kit de Fiesta por Ordenador**, **Trucos para un Bizcocho Perfecto** o cómo hacer **Un Paquete Perfecto**. Además, se han celebrado **3 Concursos de Tartas, Cupcakes y Galletas**, con succulentos premios y abiertos a la inscripción del público en general.

Esta unión tan creativa de la pastelería tradicional con la repostería sugarcraft ha ayudado al visitante, tanto profesional como general, a descubrir las novedades y productos de este sector en el área expositiva por **medio de presentaciones ofrecidas por las empresas participantes**.

Gracias a los talleres, demostraciones, degustaciones y cursos de **SEVILLA DULCE**, esta FERIA ha supuesto un gran atractivo para el público general y para profesionales de multitud de tiendas y escuelas, ganando así posiciones en el terreno de la repostería.

Redacción

