



La sesta edizione del PUGLIA CAKE FESTIVAL si terrà il 15-16 Ottobre 2022 Presso la meravigliosa location di PALAZZO SAN GIORGIO TRANI

Organizzatori: Annalisa Stillavato – Katia Malizia – Andrea Pizzaleo

#pugliacakefestival2022

CATEGORIE

PANETTONE INNOVATIVO

CONTEST in collaborazione con Annalisa Stillavato -
mail: info@pugliacakefestival.it

Modalità e termini della partecipazione

- Il concorso è aperto a tutti gli Artigiani titolari di licenza per la produzione di Pasticceria Artigianale, che entro la data ultima di iscrizione, 20 settembre 2022, abbiano compiuto la maggiore età.
- Il panettone non deve avere alcun segno di riconoscimento, firma o iniziale. Non potranno essere diffuse foto o particolari prima dell'assaggio e valutazione della giuria, pena la squalifica dal concorso, per non inficiare con il completo anonimato delle opere. Successivamente potrai condividere tutte le immagini con l'hashtag #pugliacakefestival2022
- Per partecipare al contest bisognerà consegnare I panettoni presso il Palazzo S. Giorgio a Trani (Puglia) in via San Giorgio n. 26 , dal venerdì 14 ottobre dalle 15.00 alle 20.00, sabato 15 ottobre dalle 8.00 alle 15.30 (con possibilità di spedizione).
- Le opere non potranno essere rimosse, modificate o spostate dal personale non addetto, fino al termine della manifestazione (ore 17.00 domenica 16 ottobre).
- Ogni modifica al regolamento verrà pubblicata tempestivamente sul sito del Puglia cake festival
- Le iscrizioni alla competizione dovranno pervenire per mail entro e non oltre il 20 settembre 2022.
- Inviare la tua foto mezzo busto possibilmente in giacca con sfondo chiaro ad alta risoluzione

•Successivamente verrà inviata la tua foto con il logo del Festival, per utilizzarla sia come immagine del profilo o copertina, da pubblicare nella tua pagina Facebook o Instagram

REGISTRAZIONE

Per convalidare l'iscrizione alla Competizione bisogna inviare per mail il modulo di partecipazione e il modulo della privacy compilati e firmati, una tua foto e la ricevuta della quota di iscrizione.

- È possibile iscriversi a più categorie ma partecipando con una sola opera per ogni categoria.
- Tutte le registrazioni DEVONO PERVENIRE alla seguente mail - info@pugliacakefestival.it

QUOTA DI ISCRIZIONE

- La quota di iscrizione è di €.25,00
- Ogni iscrizione sarà abbinata ad un numero identificativo che riceverete al momento della consegna del PANETTONE.

DATI VERSAMENTO

- BONIFICO intestato a Annalisa Stillavato CAUSALE: iscrizione contest alle seguenti coordinate bancarie IBAN:IT84W3608105138236455536458
- Postepay n. 5333171006181107 codice fiscale STLNLS74M69L328T

REGOLAMENTO PUGLIA CAKE FESTIVAL 2022

- Gli assaggi dei panettoni avverranno SABATO 15 Ottobre 2022.
- Tutte le opere saranno giudicate da un team di professionisti il cui giudizio è insindacabile.
- La valutazione delle opere avverrà tramite la somma dei punteggi di tutti i giudici
- La premiazione avverrà domenica 16 ottobre ore 11:00

CRITERI DI VALUTAZIONE

La giuria valuterà ogni Panettone Innovativo secondo alcune caratteristiche fondamentali:

- Gusto;
- Forma;
- Colore;
- Qualità degli ingredienti;
- Profumo;
- Sofficità/fragranza;
- Alveolatura;
- Cottura
- Creatività
- Originalità

Requisiti di partecipazione

- Ogni partecipante dovrà realizzare 1 Panettoni innovativo da 1 kg per poter consentire gli assaggi e il taglio, fornendo coltello e piatti per n. 6 giudici. Il Panettone dovrà essere realizzato prima dell'evento e portato con sé poiché il concorso non prevede la realizzazione in sede.
- Per "Panettone Innovativo" si intende un Panettone che rispetti il disciplinare di legge (Decreto 22 luglio 2005 Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno. GU n. 177 del 1-8-2005), che abbia farciture, bagne, coperture, glassature, decorazioni, frutta, o altri ingredienti caratterizzanti diversi da quelli del Panettone Tradizionale (come previsto dall'articolo 7 comma 3 del già citato disciplinare di legge) dal gusto dolce. Sono quindi escluse (e non saranno di conseguenza valutate) proposte salate.
- Con l'utilizzo di: LIEVITO MADRE o licoli, senza conservanti, emulsionanti, coloranti o aromi artificiali.
- Ogni panettone dovrà essere accompagnato da una scheda tecnica di presentazione, aggiungendo ricettario e grammatura.

Durante l'evento saranno realizzate fotografie e riprese video che potrebbero essere pubblicate sul sito e sulla pagina Facebook e Instagram della manifestazione e/o sui siti degli sponsor che aderiscono all'iniziativa.

Compilando il form, ogni partecipante autorizza l'utilizzo d'immagini e video che contengano la propria persona e/o le opere realizzate, di cui cede ogni diritto di riproduzione anche se coperto da diritto sulla proprietà intellettuale.

L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali furti, perdite o danni alle opere e agli accessori portati dai partecipanti durante la manifestazione.

La partecipazione al concorso implica automaticamente l'accettazione del presente regolamento in ogni sua parte. Gli organizzatori si riservano il diritto di apportare modifiche al presente regolamento che si rendessero necessarie, per varie ragioni, o al suo annullamento in caso di forza maggiore.