



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

REGOLAMENTO PUGLIA CAKE FESTIVAL

CONTEST in collaborazione con Katia Maliza - mail: info@katiamalizia.com

CATEGORIE

- **WEDDING CAKE** da due a più piani
- **ROYAL ICING WEDDING CAKE** da due a più piani con decorazioni prevalentemente in ghiaccia reale
- **COMPOSIZIONE FLOREALE** in pasta di zucchero o porcellana fredda edibile - Tema: le quattro stagioni
- **TOPPER IN MODELLING** – Tema Cartoon
- **SET DI 4 BISCOTTI DECORATI:** Tema anniversari importanti

Modalità e termini della partecipazione

- Il concorso è aperto a tutti coloro, professionisti e non, che entro la data ultima di iscrizione, 20 settembre 2022, abbiano compiuto la maggiore età.
- Le opere dovranno essere originali ed inedite, non devono avere alcun segno di riconoscimento, firma o iniziale. Non potranno essere diffuse foto o particolari prima del passaggio 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 le opere presso il Palazzo S. Giorgio a Trani (Puglia) in via San Giorgio n. 26 , venerdì 14 ottobre dalle 15.00 alle 20.00, oppure sabato 15 ottobre dalle 8.00 alle 9.30 e obbligatoriamente ritirarle dalle ore 17:30 di domenica 16 ottobre, entro e non oltre le ore 12:00 del 17 Ottobre 2022.
- Le opere non potranno essere rimosse, modificate o spostate dal personale non addetto, fino al termine della manifestazione (ore 17.30 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@katiamalizia.com

QUOTA DI ISCRIZIONE

- La quota di iscrizione è di €.25,00 per ciascuna categoria.
- Ogni iscrizione sarà abbinata ad un numero identificativo che riceverete al momento della consegna dell'opera.

DATI VERSAMENTO

- BONIFICO intestato a Katia Malizia IBAN: IT30F0200805283000104568494 BIC: UNCRITM1N90
- CARTA POSTEPAY intestata a KATIA MALIZIA N.402360097174477

CODICE FISCALE: MLZKTA68L46C413L

REGOLAMENTI PUGLIA CAKE FESTIVAL 2022

- La valutazione delle opere sarà SABATO 14 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 17:30

CRITERI DI VALUTAZI

- Manualità e pulizia dell'opera
- Colore e proporzione

- Creatività e originalità.
- Attinenza al tema.
- Presentazione Estetica

CLASSI DELLA COMPETIZIONE 2022

A WEDDING CAKE da due a più piani
B ROYAL ICING WEDDING CAKE da due a più piani con decorazioni prevalentemente in ghiaccia reale
C COMPOSIZIONE FLOREALE in pasta di zucchero o porcellana fredda edibile - Tema: le quattro stagioni
D TOPPER IN MODELLING – Tema Cartoon
E SET DI 4 BISCOTTI DECORATI: Tema anniversari importanti

A – WEDDING CAKE

Il tema è il Matrimonio celebrato in tutto il mondo con usi e costumi diversi. Vogliamo che tu realizzi una torta che mostri la tua idea di ciò che il Matrimonio è per te

REGOLE

- Sono consentiti supporti interni non alimentari, ma non sono ammessi supporti o fili esterni visibili non edibili tranne che per i ferretti ricoperti con guttaperca per sostenere i fiori e foglie. Qualsiasi decorazione esterna non edibile deve essere ricoperta con un materiale edibile.
- I fiori e fogliame non vanno inseriti direttamente nella torta ma bisogna utilizzare un conetto
- Non sono consentite decorazioni artificiali ne sulla torta ne come allestimento o abbellimento.
- Il nastro in raso è consentito solamente per ricoprire il bordo del vassoio
- Misure: Larghezza massima opera cm.40x40 – Nessuna limitazione di altezza

B – ROYAL ICING WEDDING CAKE

la torta nuziale deve essere di 2 o più livelli. La decorazione al 50% deve essere realizzata in ghiaccia reale

REGOLE

- Sono consentiti supporti interni non alimentari, ma non sono ammessi supporti o fili esterni visibili non edibili tranne che per i ferretti ricoperti con guttaperca per sostenere i fiori e foglie. Qualsiasi decorazione esterna non edibile deve essere ricoperta con un materiale edibile.
- I fiori e fogliame non vanno inseriti direttamente nella torta ma bisogna utilizzare un conetto
- Non sono consentite decorazioni artificiali ne sulla torta ne come allestimento o abbellimento

- Il nastro in raso è consentito solamente per ricoprire il bordo del vassoio
- Misure: Larghezza massima opera cm.40x40 – Nessuna limitazione di altezza

C – COMPOSIZIONE FLOREALE - TEMA LE QUATTRO STAGIONI

Bisogna realizzare una composizione floreale in pasta di zucchero o in porcellana fredda edibile

La composizione di fiori realistici deve rappresentare le quattro stagioni. Può essere realizzata o con tre fiori e foglie di diverso tipo che rappresentino una singola stagione a vostra scelta, oppure realizzare una composizione contenente un fiore e foglie per ogni singola stagione, quindi un totale di 4 fiori e foglie uno per ogni stagione. A voi la scelta

REGOLE

- I fiori e gli elementi devono essere realizzati esclusivamente con pasta di zucchero o porcellana fredda edibile
- Sono ammessi supporti interni non commestibili e non visibili. I ferretti vanno ricoperti con nastro di guttaperca
- Non sono ammessi materiali sintetici come perline, diamanti, piume ecc.
- La composizione va posizionata su un vassoio o in un contenitore in materiale sintetico
- Misure: larghezza cm.25x25 e nessuna limitazione di altezza.

D – TOPPER IN MODELLING – TEMA CARTOON

Il Topper è rappresentato da una scultura in pasta di zucchero o porcellana fredda edibile che rappresenti un personaggio o più soggetti di un qualunque cartone animato conosciuto che sia della Walt Disney – DreamWorks ecc.

REGOLE

- La scultura può essere realizzata da un singolo soggetto o da un gruppo di più soggetti
- L'esposizione deve essere realizzata e coperta completamente con materiale edibile
- I fiori possono essere utilizzati nel contesto e realizzati con le stesse regole dei fiori su descritte.
- I supporti interni sono consentiti ma non devono essere visibili e se esterni ricoperti da materiale edibile
- Il nastro in raso è consentito solamente per ricoprire il bordo del vassoio
- Misure: larghezza massima cm.25x25 e nessuna limitazione di altezza

E – ROYAL ICING COOKIE CONTEST SET DI 4 BISCOTTI DECORATI: Tema anniversari importanti

- Per partecipare bisogna presentare un set di 'minimo' 4 biscotti in pasta frolla decorati con l'obbligo dell'utilizzo di sola Royal Icing e il tema del concorso sarà: "L'ANNIVERSARIO"
- Per 'Anniversario', si intende sia una commemorazione in onore di artisti, letterati o personaggi importanti che cade nell'anno in corso, ma anche quella ricorrenza come il compleanno di solito festeggiato con evento come un 'Primo Compleanno', un "Diciottesimo" o ancora 'Anniversario' di nozze (25° - 50°) rappresentanti temi che spesso mettono alla prova la fantasia e le capacità dei Cake-Cookie Artist.
- Non saranno accettati inserti con altro tipo di materiale o ottenuti tramite l'utilizzo di molds o tappetini.
- I cutters potranno essere di varia forma accostati tipo puzzle a formare un unico quadro, oppure separati tra di loro.
- la misura finale dell'opera (presentazione di tutti i biscotti) non deve essere superiore ai 40x40 cm.
- I lavori dovranno essere presentati dal partecipante, su un qualsiasi supporto che mostri e valorizzi l'opera anche non edibile.
- Le tecniche potranno essere varie, secondo le esigenze del concorrente e dovranno essere elencate su una scheda tecnica recante il titolo dell'opera e piccola spiegazione del tema rappresentato.

ATTENZIONE:

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.