



MARY POPPINS

CONTEST PCF 2018

PUGLIA CAKE FESTIVAL

Trani 29 e 30 Settembre 2018

Madrine del contest le cake designers

Barbara Borghi e Manuela Taddeo

Presidente di giuria **Renato Ardovino**

sponsor “MABANUBY Cake Design” e “PASTALINE”

TEMA CONTEST "MARY POPPINS"

Chi non ha mai sognato una Tata dai poteri magici incredibili, capace di farti saltare in mondi fantastici dipinti con il gesso sui marciapiedi, di estrarre qualunque cosa dalla sua borsa magica, di far sembrare dolcissima anche la medicina più disgustosa?

Mary Poppins ha aperto il cuore di ogni bambino, dalle pagine del racconto di Pamela Lyndon Travers fino al meraviglioso film della Disney del 1964 diretto da Robert Stevenson con Julie Andrews, e quest'anno arriva a Milano con un bellissimo ed entusiasmante Musical teatrale!

Ambientata nella Londra del 1900, la storia inizia con il misterioso arrivo di Mary Poppins a casa Banks, dove occorre polso fermo e una ferrea disciplina per educare i vivaci e dispettosi Jane e Michael, che impareranno invece ad apprezzare i metodi curiosi e la magia della nuova Tata e il suo talento nel trovare sempre il lato positivo delle cose e il giusto modo di risolvere i problemi. Tra gli amici spazzacamini sui tetti della città, e le fantastiche passeggiate pomeridiane al parco, prende vita un mondo di colori e fantasia, in cui imparare il rispetto e le buone maniere indispensabili nella vita.

Il contest si ispira all'incantevole personaggio di Mary Poppins, ma anche a tutte le sue cose bizzarre, dall'ombrello parlante alla borsa estensibile, dalle giostre volanti allo sciroppo cambia-gusto, dai pinguini della caffetteria nel parco agli spazzacamini, dal suo buffo cappello alla casetta in via dei Ciliegi... raccontaci la tua Mary Poppins attraverso tutto quello che di questo personaggio ti ha toccato il cuore!

REGOLAMENTO

- Il concorso è aperto a tutti coloro, professionisti e non, che entro la data ultima di iscrizione, **15 settembre 2018**, abbiano compiuto la maggiore età. (numero massimo di iscritti 20)
- Ogni concorrente dovrà realizzare una torta a piani su base dummies (polistirolo o similari) seguendo il tema proposto nel regolamento.
- Le opere dovranno avere come misura massima, compreso il vassoio, 45x45 cm e non vi sono limiti di altezza.
- I materiali ammessi per realizzare l'opera devono essere esclusivamente commestibili, ad eccezione dei sostegni interni (stecchini di legno o pioli alimentari – NO ferretti direttamente inseriti nella torta rappresentata dal dummy, in caso di struttura a ferretto nel modelling usate gli appositi picks o pioli alimentari per isolarli), che non devono essere visibili ad occhio nudo.
- Per la realizzazione di fiori e composizioni floreali sono ammessi i wires e ferretti per fiori, ma solo se opportunamente coperti ed inseriti nelle dummies con gli appositi picks o pioli alimentari per isolarli, come se si trattasse di torta vera.
- Tutte le tecniche decorative sono ammesse: modelling, fiori di zucchero, ghiaccia reale, aerografia, pittura, isomalto, cioccolato, pastigliaggio, purchè siano tutte di buon livello. Sarà giudicata positivamente la qualità delle varie tecniche utilizzate e non la mera quantità delle tecniche inserite.
- L'opera dovrà essere originale ed inedita, non deve avere alcun segno di riconoscimento, firma o iniziale. Non potranno essere diffuse foto o particolari dell'opera prima del passaggio della giuria, pena la squalifica dal concorso, per non inficiare con il completo anonimato delle opere.
- Ogni opera deve essere accompagnata da una scheda tecnica nella quale sarà presente una breve introduzione che contenga le fonti di ispirazione del progetto, le tecniche ed i materiali usati. Sarà molto gradito dalla Giuria un disegno schematico che rappresenti quali parti della torta presentata potrebbero essere realizzate in torta vera.

- E' possibile consegnare i manufatti presso il Palazzo S. Giorgio di Trani il venerdì 28 settembre dalle ore 15.00 alle ore 20:00, oppure dalle ore 8:00 alle ore 9:30 di sabato 29 Settembre.
- Le opere non potranno essere rimosse, modificate o spostate da personale non addetto fino al termine della manifestazione.
- Ogni modifica al regolamento verrà pubblicata tempestivamente sul sito del Puglia cake festival.
- Il responso dei giudici è insindacabile.

GIURIA

Una giuria d'eccezione si riunirà per valutare le opere vincitrici, che attribuirà un primo, secondo e terzo posto, in base alla valutazione tecnica e qualitativa dell'elaborato presentato.

Presidente di giuria sarà **Renato Ardivino**, in molti hanno potuto ammirarlo nei vari programmi Italiani e i più fortunati hanno potuto assaggiare le sue creazioni realizzate nella Torteria di Battipaglia.

Concludono il fantastico trio di giuria le cake designers: **Barbara Borghi** associata e campionessa italiana di pasticceria categoria pastigliaggio 2018 Fipgc e **Manuela Taddeo** associata e campionessa italiana di cake design 2018 Fipgc che lavorano insieme nelle produzioni di Pasticceria artistica nella loro attività di successo Milanese "MABANUBY", sponsor in questo contest.

PARAMETRI DI GIUDIZIO

- Elaborato artistico: 20 punti e comprende l'aderenza al tema scelto dal concorrente e la scheda di presentazione.
- Applicazioni: 50 punti e comprende difficoltà d'esecuzione, la qualità e la varietà delle tecniche utilizzate,
- Impressione Generale: 20 punti e comprende pulizia nel lavoro e la presentazione estetica.
- Critica del settore: 10 punti valuterà l'impressione generale

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Bisogna iscriversi sul modulo presente nel sito e compilarlo in ogni sua parte entro, non oltre il **15/09/2018** allegando foto della ricevuta di pagamento della quota d'iscrizione di € 20,00 (quota destinata all'organizzazione per costi di gestione) da effettuarsi tramite:

- Bonifico bancario a favore di Annalisa Stillavato
CAUSALE: iscrizione contest Mary Poppins
coordinate bancarie IBAN: IT94X0760105138236455536458
- oppure:
- Postepay n. 5333171006181107 codice fiscale STLNLS74M69L328T
Effettuabile presso qualsiasi Ufficio Postale o Tabaccheria

PREMIAZIONE

la cerimonia di premiazione sarà nella giornata di

domenica 30 settembre 2018 dalle ore 17:00.

PREMI IN PALIO

1° PREMIO

trofeo e n. 1 biglietto teatrale* "Mary Poppins Experience"

(posto in prima fila e possibilità di conoscere gli attori dopo lo spettacolo)
offerto da Mabanuby,

n. 1 biglietto teatrale* "Mary Poppins" per un accompagnatore

(posto in prima fila) offerto da Pastaline,

per lo spettacolo dell'**8 dicembre 2018 alle ore 20.45**

presso il **Teatro Nazionale CheBanca** di Piazza Piemonte 12 a **Milano**

*i biglietti sono coperti da polizza assicurativa che consente il cambiamento della data di prenotazione

dal valore commerciale di € 170,00

2° PREMIO

trofeo e n. 2 biglietto teatrali* “Mary Poppins”

(posto in balconata) offerti da Pastaline,

per lo spettacolo dell'8 dicembre 2018 alle ore 20.45

presso il Teatro Nazionale CheBanca di Piazza Piemonte 12 a Milano

*i biglietti sono coperti da polizza assicurativa che consente il cambiamento della data di prenotazione

dal valore commerciale di € 80,00

3° PREMIO

trofeo e gift bag con set di attrezzi per il cake design (materiale offerto dallo sponsor) **dal valore commerciale di € 50.00**

A tutti i partecipanti sarà rilasciato un attestato di partecipazione e dei campioni omaggio forniti dalle aziende sponsor del Puglia Cake Festival.

ATTENZIONE:

Durante l'evento saranno realizzate fotografie e riprese video che potrebbero essere pubblicate sul sito e sulla pagina Facebook 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.

SPONSOR

