



L'10 edizione del PUGLIA CAKE FESTIVAL si terrà il 3/4 Ottobre 2026

“Presso PALAZZO SAN GIORGIO – TRANI”

Organizzatori: APS-ETS APULIA FOOD & CAKE TRAVEL #pugliacakefestival2026

**Categoria (A): “Wedding Cake” – International cake design Competition.
Tema: “Modern Style”**

MODALITÀ E TERMINI DELLA PARTECIPAZIONE

L'iscrizione dovrà essere effettuata entro e non oltre il 1° Settembre 2026 presso l'organizzazione del Puglia Cake Festival.

Per la partecipazione è richiesta la preparazione di un'opera INEDITA, non deve avere alcun segno di riconoscimento, firma o iniziale e **dovrà essere consegnata in presenza il giorno Venerdì 2 Ottobre 2026 presso il Palazzo San Giorgio a Trani dalle ore 10:00 alle 18:00.**

Alla consegna verrà rilasciato il badge competitor e il numero identificativo dell'opera che corrisponderà anche alla sua postazione.

Sarà possibile posizionare la vostra opera nello spazio assegnato e una volta posizionata sarà obbligatorio lasciare l'area di esposizione.

L'opera sarà giudicata dalla Giuria Internazionale in forma anonima il giorno Venerdì' 2 Ottobre dalle ore 18:30 alle ore 20:00 e il giorno seguente dalle ore 8:00 alle 10:00 a porte chiuse prima dell'apertura del Festival.

Per la riparazione e la sistemazione di eventuali danni da trasporto sarà messa a disposizione dei partecipanti un'area di allestimento e riparazione. Se l'opera dovesse riportare danni durante il trasporto sarà opportuno segnalarlo sulla scheda tecnica che l'accompagnerà, altrimenti il danno sarà valutato negativamente nei punteggi assegnati dalla Giuria.

L'opera NON potrà essere pubblicata sui social prima della premiazione, che avverrà il giorno 4 Ottobre 2026 alle ore 17:00. Pena l'esclusione alla competizione.

Successivamente potrai condividere tutte le immagini con l'hashtag **#pugliacakefestival2026**.

L'opera non potrà essere prelevata dal tavolo prima delle ore 19:00 dello stesso giorno e non oltre le ore 12:00 del 5 Ottobre 2026. Nel caso non vengano rimosse verranno smaltite dal personale dell'organizzazione.

Il concorso è aperto a professionisti e non, che entro la data ultima di iscrizione, 1° Settembre 2026, abbiano compiuto la maggiore età. **Non potranno partecipare gli operatori dello staff del Puglia Cake Festival.**

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, per le pagine Facebook o Instagram.

REGISTRAZIONE

La partecipazione alle competizioni e ai corsi del Puglia Cake Festival sarà possibile solo per i soci dell'associazione Apulia Food & Cake Travel la quale organizza da quattro anni l'evento.

ATTUALI SOCI

1. Per i soci attuali il rinnovo della quota sociale 2026 (€15,00) non sarà dovuta in quanto sarà inclusa nella quota di iscrizione della competizione ovvero € 30,00.
2. Effettuare il pagamento tramite:
 - **PayPal:** https://www.paypal.com/donate/?hosted_button_id=7G67E8DTL6JFG
 - **BONIFICO IBAN:** IT54 C360 9201 6002 2257 3243 148
BIC: QNTOITM2XXX
intestato a: APULIA FOOD & CAKE TRAVEL
Causale: Quota associativa 2026, Nome e Cognome (PARTECIPANTE) – Lettera/e categoria scelta.
3. Per convalidare l'iscrizione compilare il modulo allegato in ogni sua parte, presente nel sito. Allegare il pagamento fatto con PayPal o bonifico, in immagine o pdf:
 - <https://www.pugliacakefestival.it/competitions-2026.html>

SOCI FUTURI

1. Per i soci futuri la quota sociale 2026 (€15,00) non sarà dovuta in quanto sarà inclusa nella quota di iscrizione della competizione ovvero € 30,00.
2. Effettuare il pagamento tramite:
 - **PayPal:** https://www.paypal.com/donate/?hosted_button_id=7G67E8DTL6JFG
 - **BONIFICO IBAN:** IT54 C360 9201 6002 2257 3243 148
BIC: QNTOITM2XXX
intestato a: APULIA FOOD & CAKE TRAVEL
Causale: Quota associativa 2026, Nome e Cognome (PARTECIPANTE) – Lettera/e categoria scelta.
3. Per convalidare l'iscrizione compilare i moduli allegati in ogni sua parte, presenti nel sito. Allegare lo stesso pagamento fatto con PayPal o bonifico, in immagine o pdf in entrambi i moduli:
 - <https://www.pugliacakefestival.it/statuto-e-modulo-adesione.html>
 - <https://www.pugliacakefestival.it/competitions-2026.html>

Allegare una foto personale mezzo busto possibilmente in giacca con sfondo chiaro ad alta risoluzione con la ricevuta della quota di iscrizione.

- È possibile iscriversi a più categorie ma partecipando con una sola opera per ogni categoria.
- **In caso di consegna con autoveicolo fino all'ingresso del Palazzo San Giorgio, si deve comunicare le targa, sette giorni prima, alla seguente email: info@pugliacakefestival.it**
- Ogni iscrizione sarà abbinata ad un numero identificativo che riceverete al momento della consegna dell'opera.

Non si accetteranno le opere consegnate Sabato 3 Ottobre 2026.

REGOLAMENTO PUGLIA CAKE FESTIVAL 2026

Categoria (A): “Wedding Cake” – International cake design Competition. Tema: “Modern style”

TEMA DELL’OPERA e modalità di realizzazione:

I partecipanti sono sfidati a reinterpretare la torta nuziale, simbolo intramontabile di unione e gioia, in chiave **moderna e all'avanguardia**. L'obiettivo è presentare un capolavoro che trascenda la pasticceria classica per diventare un'**installazione di design**.

I lavori dovranno dimostrare originalità e creatività nell'approccio al design, nell'esecuzione delle decorazioni e coerenza stilistica con le attuali tendenze del *modern wedding style* (es. minimalismo chic, botanico moderno, arte astratta, l'incorporazione di architettura o scultura).

Viene richiesta la creazione di una **torta nuziale di almeno 3 piani**. L'opera deve essere realizzata su dummy di polistirolo e può contenere tutte le tecniche decorative desiderate **purché il design possa essere facilmente riproducibile come se almeno tre piani dovessero essere in torta “vera” per un ricevimento nuziale**.

L'attinenza al tema è di fondamentale importanza per la valutazione dell'opera da parte dei Giudici internazionali.

REGOLE GENERALI CATEGORIA:

“Wedding Cake” – International cake design Competition

- A) La **wedding cake** dovrà essere composta da **almeno 3 piani**.
- B) La torta nuziale dovrà essere realizzata con basi di polistirolo per simulare i 3 piani di torta vera, tutti dovranno essere completamente ricoperti con materiale edibile (pasta di zucchero, ghiaccia reale, etc...).
- C) Le dimensioni massime di superficie della **wedding cake** dovranno essere **46 x 46cm compreso di cakeboard**. Non ci sono limiti di altezza.
- D) Tutti gli elementi decorativi dovranno essere posizionati in modo che siano compresi all'interno delle dimensioni stabilite (proiezione verticale della base).
- E) Se invece l'opera sporge leggermente dalla base ma rimane entro lo spazio totale assegnato 46 x 46cm, potrebbero essere detratti dei punti.
- F) Potranno essere utilizzate tutte le tecniche decorative desiderate purché sia rispettato il tema.
- G) La torta dovrà essere posizionata **su un vassoio/cake board** ricoperto con materiale edibile con uno spessore adeguato alla grandezza della wedding.
- H) Tra i piani POTRANNO essere utilizzati anche altri ELEMENTI DI SOSTEGNO NON EDIBILI adatti alla costruzione di torte purché vengano correttamente isolati come per una torta vera es. colonne, supporti in acrilico riempibile, barre laterali/distanziatori per torte galleggianti.
- I) Non potrà essere realizzato nessun allestimento esterno alla torta, non sarà consentito asportare o alterare in alcun modo il tavolo allestito dall'organizzazione.
- J) NON sono ammessi decorazioni artificiali quali strass, luci/led, materiali plastici o metallici etc., a contatto con i dummy che simulano la torta vera (3 piani effettivi) pena l'esclusione alla competizione.
- K) Saranno ammessi wires ricoperti, strutture interne in filo metallico o stecchini di legno, che non devono però essere visibili. I wires esterni, saranno consentiti solo come stelo e solo se ricoperti di guttaperca, non potranno essere inseriti direttamente nella torta ma isolati con apposite cannuce o pics.
- L) I fiori realistici o di fantasia realizzati A MANO in pasta di zucchero, wafer paper o altro materiale edibile tramite l'utilizzo di ferretti, **non potranno essere inseriti direttamente nella torta ma isolati con apposite cannuce o pics (non saranno accettati fiori acquistati già pronti, pena l'esclusione dalla competizione)**.

- M)** NON SONO AMMESSI PER LE DECORAZIONI ESEGUITE A MANO MATERIALI NON EDIBILI COME PASTE SINTETICHE/FIMO/PORCELLANA FREDDA. Il nastro di raso è consentito solo per ricoprire il bordo del vassoio/cakeboard dell'opera.
- N)** Le opere dovranno essere inedite, non possono essere il risultato della partecipazione ad un corso, o ad un altro concorso e non possono essere una copia di lavori di altri Designers. Devono essere realizzate da un unico artista, lo stesso che si iscrive e che partecipa al concorso e non si accettano lavori a partecipazione collettiva, pena l'esclusione dalla Competizione.
- O)** Ogni concorrente potrà partecipare alla competizione presentando una sola opera, realizzata con il massimo impegno.
- P)** L'opera dovrà essere accompagnata da una **scheda tecnica ANONIMA** (allegata al regolamento). In essa dovrà essere riportato il titolo dell'opera e una breve introduzione che descriva la fonte d'ispirazione, il lavoro realizzato, le tecniche e i materiali usati.
- Q)** Se l'opera dovesse riportare danni durante il trasporto sarà opportuno segnalarlo sulla scheda tecnica che l'accompagnerà, altrimenti il danno sarà valutato negativamente nei punteggi assegnati dalla Giuria.
- R)** La scheda tecnica dovrà essere presentata contestualmente all'opera e andrà rispettato l'anonimato dell'artista, pena l'esclusione dalla competizione. Per le tecniche innovative o poco conosciute introdotte si richiede una descrizione dettagliata da inserire nella scheda tecnica. **La scheda tecnica allegata deve essere compilata in lingua Inglese e in lingua Italiana.**
- S)** **Il responso della Giuria Internazionale sarà insindacabile**, pertanto al momento della presentazione il Partecipante tacitamente accetterà il verdetto. **I giudici si riservano il diritto di squalificare qualsiasi partecipazione di cattivo gusto o che non rispetti le regole ed i regolamenti della competizione.**
- T)** Non sarà oggetto di valutazione la quantità di tecniche decorative scelte e applicate che dovranno invece avere tutte un'adeguata qualità tecnica ed esecutiva, e che saranno giudicate in base alla qualità ed alla innovazione.
- U)** La pulizia e la precisione saranno oggetto di attenta valutazione dell'opera. Si consiglia, di prestare particolare attenzione alla pulizia e alla precisione evitando di lasciare impronte digitali, tagli, giunture etc.
- V)** L'opera sarà valutata a 360° da ogni angolazione, pertanto assicuratevi di averla ricoperta con materiale edibile e che da nessuna angolazione sia visibile la struttura interna.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Tutte le opere saranno valutate da una Giuria internazionale di professionisti esperte del settore, premiate a livello nazionale ed internazionale. Le opere saranno valutate rigorosamente in forma anonima, secondo i seguenti criteri:

1. Aderenza al tema richiesto e all'ispirazione proposta.
2. Impatto visivo e presentazione dell'opera (equilibrio compositivo, equilibrio cromatico, valutazione estetica generale).
3. Pulizia del manufatto: precisione, uniformità delle coperture (nessuna grinza, screpolatura), pulizia nelle decorazioni.
4. Creatività artistica: capacità di interpretare e rendere artisticamente il tema scelto come ispirazione.
5. Utilizzo delle varie tecniche (abilità nelle tecniche proposte, varietà, nuove idee). Le tecniche innovative o poco conosciute introdotte (adeguatamente descritte nella scheda tecnica) saranno oggetto di attenta valutazione per l'assegnazione di un riconoscimento speciale.

PREMIAZIONE:

- La valutazione delle opere sarà prevista per una prima valutazione venerdì 2 Ottobre dalle ore 18:30 in poi e Sabato 3 Ottobre 2026 alle ore 8:00 prima dell'apertura del festival.
- Tutte le opere saranno giudicate da una Giuria internazionale di professionisti, dopo attenta valutazione della qualità e creatività delle opere presentate il cui giudizio è insindacabile.
- La valutazione delle opere avverrà tramite la somma dei punteggi di tutti i giudici.
- **Alle opere che avranno raggiunto un punteggio al di sopra del 55/100 verranno assegnate i seguenti awards:**
 - **Oro** 90 – 100
 - **Argento** 80 – 89
 - **Bronzo** 70 – 79
 - **Merito** 55 – 69
 - **Nessun premio inferiore a: <55 (Certificato di Partecipazione)**
- I badges con i relativi awards saranno esposti accanto ad ogni opera Domenica 4 Ottobre 2026 ore 16:00 e sarà possibile avere un rapido confronto (feedback) con i giudici che si renderanno disponibili.
- **Alle prime tre opere che raggiungeranno il maggior punteggio assoluto sarà assegnato il seguente Podio di Categoria:**

Primo posto Assoluto di Categoria

- Prodotti offerti dallo sponsor ufficiale di un valore di € 100,00
- Intervista del vincitore che sarà pubblicata *nell'edizione speciale D'Licious Magazine* dedicata al Puglia Cake Festival

Secondo posto Assoluto di Categoria

- Prodotti offerti dallo sponsor ufficiale di un valore di € 75,00
- Intervista del vincitore che sarà pubblicata *nell'edizione speciale D'Licious Magazine* dedicata al Puglia Cake Festival

Terzo posto Assoluto di Categoria

- Prodotti offerti dallo sponsor ufficiale di un valore di € 50,00
- Intervista del vincitore che sarà pubblicata *nell'edizione speciale D'Licious Magazine* dedicata al Puglia Cake Festival

Inoltre saranno assegnate eventuali Menzioni Speciali:

- **Menzione speciale per "l'innovazione".**
- **Menzione speciale per la "Critica Artistica ed estro creativo".**
- **Menzione speciale per la "Pulizia dell'elaborato".**

Dall'assegnazione delle menzioni speciali saranno escluse le assegnazioni del podio di primo, secondo e terzo classificato.

IL Podio di Categoria e le Menzioni Speciali saranno assegnate durante la Premiazione ufficiale Domenica 4 Ottobre ore 17:00.

Tutti i partecipanti riceveranno il Certificato del risultato raggiunto via online.

NB: "L'iniziativa non rientra tra i concorsi e le operazioni a premio ai sensi dell'art.6 comma1 del DPR430/2011."

NORME DI CARATTERE GENERALE

Per ciascuna delle opere partecipanti l'organizzazione, il titolare della Competizione e i suoi partner si riservano il diritto di effettuare pubblicazioni sul proprio sito Internet e sui propri canali social; il concorrente al momento della partecipazione, con l'invio del proprio materiale alla selezione della Competizione, accetta implicitamente che vengano realizzate riproduzioni fotografiche da utilizzarsi per il resoconto dell'attività della competizione in ogni forma ritenuta opportuna per questa e per le future edizioni, fermo restando che nell'utilizzo sarà sempre citato l'autore dell'opera. I partecipanti rinunciano qualsiasi rivendicazione, richiesta di indennizzo o altro nei confronti dell'organizzazione e relativi partner, manlevando i titolari della competizione da qualsiasi richiesta di terzi in materia di diritti d'autore o ad altro titolo. Ciò in conformità a quanto stabilito dalle leggi 675/96 e 196/2003 e successive integrazioni sulla tutela della privacy.

L'organizzazione potrà sopprimere l'iniziativa a suo insindacabile giudizio, o variarne le date indicate nel presente regolamento, senza che nulla sia dovuto ai partecipanti.

DATA SHEET: Category: "Wedding Cake"

SCHEDA TECNICA: Categoria: "Wedding Cake"



WORK / LAVORO: **A** _____

TITLE OF THE WORK:

TITOLO DEL LAVORO:

DIMENSIONS:

DIMENSIONI:

INSPIRATION DESCRIPTION:

DESCRIZIONE DELL'ISPIRAZIONE:

DESCRIPTION OF THE TECHNIQUES USED:

DESCRIZIONE DELLE TECNICHE UTILIZZATE:

DESCRIPTION OF THE MATERIALS USED: / DESCRIZIONE DEI MATERIALI UTILIZZATI:

- covering and modelling sugar paste / pasta di zucchero da copertura e da modelling
- chocolate-based sculpture paste / pasta scultura a base di cioccolato
- colored cocoa butter/burro di cacao colorato
- food colors / colori alimentari
- gum paste / gum paste
- royal icing / royal icing
- shortbread / biscotto
- edible jelly / gelatina edibile
- wafer paper / wafer paper
- rice paper / carta di riso
- chocolate - modelling chocolate / cioccolato - cioccolato plastico
- pastillage / pastigliaggio
- isomalt / isomalto
- corn silk / seta di mais
- sugar lace paste / pasta merletto

INNOVATION (ONLY IF ACTUALLY PRESENT):

INNOVAZIONE (SOLO SE EFFETTIVAMENTE PRESENTE):

ANY DAMAGE IN TRANSPORT TO REPORT:

EVENTUALI DANNI RIPORTATI NEL TRASPORTO DA SEGNALARE: