



L' 8° edizione del PUGLIA CAKE FESTIVAL si terrà il 12/13 Ottobre 2024
"Presso PALAZZO SAN GIORGIO – TRANI"

Organizzatori: APS-ETS APULIA FOOD & CAKE TRAVEL #pugliacakefestival2024

Categoria (B): "One tier Royal Icing Cake" - International cake design
Competition.

Tema: "Celebrations"

MODALITÀ E TERMINI DELLA PARTECIPAZIONE

L'iscrizione dovrà essere effettuata entro e non oltre il 1° Settembre 2024 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 11 Ottobre 2024 presso il Palazzo San Giorgio a Trani dalle ore 8:00 alle 18:00.**

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

Alla consegna verrà consegnato il numero di iscrizione per ottenere il badge e il numero della postazione in cui sistemare l'opera.

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.

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

L'opera NON potrà essere pubblicata sui social prima della premiazione, che avverrà il giorno 13 Ottobre 2024 alle ore 17:00. Pena l'esclusione alla competizione.

Successivamente potrai condividere tutte le immagini con l'hashtag **#pugliacakefestival2024**.

L'opera non potrà essere prelevata dal tavolo prima delle ore 18:00 dello stesso giorno e non oltre le ore 12:00 del 14 Ottobre 2024. 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 2024, 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

L'iscrizione alla **Competizione** deve essere effettuata con il pagamento della quota di € 30,00 tramite il seguente bonifico bancario:

- **BONIFICO IBAN:** IT54 C360 9201 6002 2257 3243 148
- **BIC:** QNTOITM2XXX
- **intestato a:** APULIA FOOD & CAKE TRAVEL

L'iscrizione comprende numero 2 pass nominativi per l'ingresso al Festival del 12 e 13 ottobre 2024.

Per convalidare l'iscrizione compilare il modulo nel seguente link:

<https://pugliacakefestival.it/competitions-2024.html>

e 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 12 Ottobre 2024.

REGOLAMENTI PUGLIA CAKE FESTIVAL 2024

Categoria (B): "One tier Royal Icing Cake" – International cake design Competition.

Tema: "Celebrations"

TEMA DELL'OPERA e modalità di realizzazione:

Viene richiesta la realizzazione di una torta ad un solo piano NON EDIBILE, interamente ricoperta e decorata in Royal icing, dedicata ad una celebrazione .

L'opera deve essere inedita e può trarre ispirazione da qualsiasi celebrazione come cerimonie, eventi,, festeggiamenti, ricorrenze importanti etc.

Sono ammesse tutte le tecniche decorative del Royal Icing e la realizzazione di fiori e foglie in Piping e Palette knife.

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

REGOLE GENERALI CATEGORIA:

“Royal Icing Cake” – International cake design Competition

A) Le opere dovranno essere INEDITE e frutto di un design esclusivo; non possono essere il risultato della partecipazione ad un corso, o ad un altro concorso e non possono essere una copia di lavori eseguiti da altri, pena l'esclusione dalla Competizione.

Devono essere realizzate da un unico artista, lo stesso che si iscrive e che partecipa al contest e non si accettano lavori a partecipazione collettiva, pena l'esclusione dell'opera dalla Competizione.

B) Ogni concorrente potrà partecipare alla competizione presentando una sola opera, realizzata con il massimo impegno. Il responso della Giuria Internazionale sarà insindacabile, pertanto al momento della presentazione il Partecipante tacitamente accetterà il verdetto.

C) L'opera potrà avere una dimensione massima in superficie compresa **di 30x30cm comprensiva di cake board** (e in questa area dovranno essere contenute le sue proiezioni verticali). Non ci sono limiti di altezza. Il cakeboard deve essere rigorosamente ricoperto con materiale edibile.

D) **Le misure sono da rispettare rigorosamente pena l'esclusione dell'opera dalla Competizione.**

E) La torta potrà essere realizzata con interni in dummies di polistirolo per facilitarne il trasporto e la conservazione durante la lavorazione e l'esposizione, che dovranno essere ricoperti esclusivamente in Royal icing. Per la copertura è consentito di utilizzare la tecnica tradizionale della spatolatura uniforme, del glassaggio a colata, ma anche tecniche innovative. Saranno essere molto apprezzate ricerche di texture esclusive e tecniche di realizzazione innovative che diano un risultato di buona qualità (attenzione alla pulizia nell'esecuzione e alla precisione dei dettagli in questa fase di preparazione dei supporti, che viene spesso sottovalutata ma che sarà tenuta in grande considerazione nella valutazione della Giuria).

F) Sono ammesse tutte le tecniche decorative in Royal icing come:

- Brush embroidery
- Filigrane e “innovative filigrane” con design naturalistico
- Lace e “innovative Lace”
- Collar and frames
- Pressure piping
- Fiori e foglie in Royal icing realizzati mediante piping con le apposite bocchette e/o palette knifetecnicque

G) **Saranno ammessi ma NON obbligatori, gli elementi floreali realistici** (foglie e fiori) solo in piccola parte, massimo 3 piccoli mazzetti o elementi singoli, e solo come elementi di completamento nella presentazione. In questo caso, i wires e le strutture interne in filo metallico o stecchini di legno dovranno essere tutti RICOPERTI IN GUTTAPERCA NON devono essere visibili. Essendo una competizione in Royal icing i fiori realistici non saranno tenuti in considerazione per l'assegnazione del punteggio tecnico, ma solo nell'impatto visivo e presentazione generale.

Saranno invece valutati positivamente gli elementi floreali e naturali che vengano realizzati in Royal icing o Bean paste o Chocolate ganache, integrati nella decorazione utilizzando le tecniche di piping con le apposite bocchette, o la tecnica del Palette knife sia ad applicazione diretta che a trasferimento.

H) 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 di ispirazione, il lavoro realizzato, le tecniche e i materiali usati.

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. 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.**

I) La pulizia e la precisione saranno oggetto di attenta valutazione dell'opera, a cui verrà anche attribuita una menzione speciale. Si consiglia, dunque, di prestare particolare attenzione alla pulizia e alla precisione evitando di lasciare impronte digitali, tagli, crepe e sbavature di colore etc.

L'opera sarà valutata a 360° da ogni angolazione, pertanto assicuratevi di averla ricoperta attentamente, di non lasciare parti non finite, e che da nessuna angolazione sia visibile la struttura interna in polistirolo.

J) NON sono ammessi oggetti e/o decorazioni artificiali quali luci/led, plexiglass, alzatine in plastica, pioli a vista o colonnine, materiali plastici o metallici etc., **pena l'esclusione alla competizione.**

K) Il nastro di raso è consentito solo per ricoprire il bordo della base dell'opera. La torta deve posare su un cake board che non deve superare i 2,5 cm di spessore.

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione delle opere sarà prevista per Sabato 12 Ottobre 2024 ore 08:00 prima dell'apertura dell'evento con la presenza dei soli giudici.

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: ricerca grafica ed espressiva
2. Impatto visivo e presentazione dell'opera (equilibrio compositivo, equilibrio cromatico, valutazione estetica generale, "WOW effect").
3. Creatività artistica: capacità di interpretare e rendere artisticamente il tema scelto come ispirazione
4. Difficoltà tecnica: QUALITA' delle tecniche decorative utilizzate.
5. Pulizia del manufatto, precisione e attenzione ai dettagli.

PREMIAZIONE

La premiazione avverrà Domenica 13 Ottobre 2024 alle ore 17:00.

La valutazione delle opere avverrà tramite la somma dei punteggi di tutti i giudici.

1) Primo posto Assoluto – medaglia Oro

- Premio in denaro di euro € 100,00
- Prodotti offerti dallo sponsor ufficiale di un valore di € 100,00

2) Secondo posto Assoluto – medaglia d'Argento

- Prodotti offerti dallo sponsor ufficiale di un valore di € 75,00

3) Terzo posto Assoluto – medaglia di Bronzo

- Prodotti offerti dallo sponsor ufficiale di un valore di € 50,00

Menzione speciale per “L’INNOVAZIONE NEL DESIGN in ROYAL ICING”

Menzione speciale per la “Critica Artistica ed estro creativo”

Menzione speciale per la “Precisione dell’elaborato”

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

Tutti gli altri partecipanti riceveranno un Attestato di partecipazione.

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 675/96e196/2003 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: "One tier Royal Icing Cake"
SCHEMA TECNICA: Categoria: "One tier Royal Icing Cake"



WORK / LAVORO: **B** _____

TITLE OF THE WORK:.....

TITOLO DEL LAVORO:.....

DIMENSIONS:.....

DIMENSIONI:.....

INSPIRATION DESCRIPTION:

DESCRIZIONE DELL'ISPIRAZIONE:

DESCRIPTION OF THE TECHNIQUE AND MATERIALS USED/ DESCRIZIONE DELLE TECNICHE E DEI MATERIALI UTILIZZATI:

- Covering in Royal icing / Copertura in Royal icing.
- Decorating Royal icing / Decorazioni in Royal icing.
- Brush embroidery technique / Tecnica Brush embroidery.
- Filigrane and "innovative filigrane" / Filigrane e "filigrane innovative".
- Filigrane / Filigrane.
- Lace and "innovative Lace" with natural designs / Lace and "innovative Lace" con design naturalistico
- Collar and frames / Collar e frames.
- Pressure piping / Pressure piping.
- Flowers e leaves in Royal icing or Bean Paste or Chocolate ganache: made by piping or palette knife technique / Fiori e foglie in Royal icing o Bean Paste o Chocolate ganache: realizzati mediante piping con le apposite bocchette e/o palette knifetecnique.
- Realistic flowers and leaves made by Gum Paste / Fiori realistici e foglie in Gum paste.

INNOVATION (ONLY IF ACTUALLY PRESENT):.....

INNOVAZIONE (SOLO SE EFFETTIVAMENTE PRESENTE):.....

ANY DAMAGE IN TRANSPORT TO REPORT:.....

EVENTUALI DANNI RIPORTATI NEL TRASPORTO DA SEGNALARE:.....