



**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 ( B ): “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 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](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](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](mailto: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 ( B ): “ Royal Icing Cake” – International cake design Competition. Tema: “Celebrations”

#### TEMA DELL’OPERA e modalità di realizzazione:

Viene richiesta la realizzazione di una **torta ad 1 o 2 livelli max.** 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 di **30x30cm comprensiva di cake board** (in questa area dovranno essere contenute le sue proiezioni verticali). Tutto ciò che sposterà dal cakeboard sarà, dunque, **motivo di squalifica**. Non ci sono limiti di altezza.
- D) Il cakeboard deve essere rigorosamente ricoperto con materiale edibile.
- E) **Le misure sono da rispettare rigorosamente pena l'esclusione dell’opera dalla Competizione.**
- F) Se invece l’opera sporge leggermente dalla base ma rimane entro lo spazio totale stabilito 30x30cm, potrebbero essere detratti dei punti.
- G) 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 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).
- H) 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 knifetecniche

- I) **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.
- J) 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.**
- K) 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.
- L) **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.**
- M) Il nastro di raso è consentito solo per ricoprire il bordo della base dell'opera. La torta deve posare su un cake board con uno spessore adeguato alla grandezza della torta.

## 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, "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 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 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.

**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 del 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: "Royal Icing Cake"  
**SCHEMA TECNICA:** Categoria: "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:.....