



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 (C): “Hand Painted Cake” – International cake design Competition.
Tema: “La belle époque – Art Nouveau”

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 (C): “Hand Painted Cake” – International cake design Competition.

Tema: ” La belle époque – Art Nouveau”

TEMA DELL’OPERA e modalità di realizzazione:

Viene richiesta la creazione di un'opera di “Hand painted cake” **con un minimo di un piano ed un massimo di tre piani dipinti a mano con una tecnica** (a secco, con alcool, con burro di cacao e cioccolato, acquarello, puntinato, guazzo, spatolato, etc) **o con tecnica mista** (insieme di diverse tecniche) del painting. L’opera può contenere anche parti scolpite e/o in rilievo, decori in modelling e altre tecniche decorative, purché la tecnica del **painting direttamente sulla torta prevalga e ne sia la protagonista**.

La competizione sfida i cake painters a trasformare la superficie della torta in una vera e propria tela, utilizzando tecniche pittoriche a mano libera per catturare l'essenza visiva della **Belle Époque** e dell'**Art Nouveau**.

L'obiettivo è celebrare l'eleganza, la sensualità e l'innovazione artistica del periodo attraverso il *painting on fondant*.

I partecipanti possono scegliere di ispirarsi a:

1. I Capolavori dei Maestri (Klimt, Mucha, ecc.)

- Riproduzione artistica o reinterpretazione di opere iconiche. Si possono usare i pattern a mosaico dorato di Gustav Klimt (*Il Bacio*, *L'Albero della Vita*) o le linee fluide e i colori pastello delle litografie di **Alfons Mucha** (*Gismonda*, le serie stagionali).

2. Il Manifesto Floreale (Stile Liberty/Floreale)

- Creazione di un dipinto originale che metta in risalto le "linee a colpo di frusta" (*whiplash curves*) e gli elementi naturali stilizzati (iris, papaveri, ninfee, piume di pavone).

3. L'Atmosfera dei Locali e della Vita Sociale

- Rappresentazione delle scene di vita nei cabaret, come il *Moulin Rouge*, o l'atmosfera dei caffè parigini, nello stile di **Henri de Toulouse-Lautrec**.

4. La Figura della "Femme Fleur"

- Omaggiando le muse eteree e sensuali immortalate da artisti come Alfons Mucha e Gustav Klimt. La torta può includere dipinti di figure femminili che si fondono armoniosamente con la decorazione floreale o i pattern a mosaico.
- **Originalità’** I cake painters possono ispirarsi a opere esistenti, ma l'interpretazione artistica e l'abilità pittorica saranno i criteri di giudizio principali.
- L’attinenza al tema è di fondamentale importanza per la valutazione dell’opera da parte dei Giudici internazionali.

REGOLE GENERALI CATEGORIA:

“Hand Painted Cake” – International cake design Competition

- A) Il pezzo dovrà essere un’opera di “Hand painted cake” **min. 1 piano max 3 piani dipinta con colori alimentari** in polvere, in gel, in burro di cacao e in pasta usando una tecnica o tecnica mista del painting. **Sono escluse dalla competition dipinti con l’uso di stencil e su prestampati.**
- B) Si accettano parti aerografate purchè **la tecnica del painting a mano direttamente sulla torta prevalga e ne sia protagonista.**
- C) Sarà molto apprezzato il painting realistico a cui verrà anche attribuita una menzione speciale.
- D) 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 Cake Painters.
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 dalla Competizione.
- E) La dimensione della superficie dell'opera compreso il cakeboard dovrà essere **compresa tra 25x25cm e 40x40cm.** In queste misure dovrà rientrare l’opera con tutte le decorazioni e le sue proiezioni verticali, tutto ciò che sposterà dal cakeboard sarà, dunque, **motivo di squalifica.** L’altezza dell’opera è libera.
Se invece l'opera sporge leggermente dalla base del cakeboard ma rimane entro lo spazio totale assegnato 40x40cm , potrebbero essere detratti dei punti.
- F) Non sarà oggetto di valutazione la quantità di tecniche decorative scelte e applicate alla cake painted, che dovranno invece avere tutte un’adeguata qualità tecnica ed esecutiva, e che in base alla qualità saranno giudicate.
- G) 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.
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’ Organizzazione fornirà una targhetta che riporterà scritto *“Danneggiata in Transito”*. In tal modo il danno non modificherà il giudizio sulla valutazione dell’opera.
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.**
- H) 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.
- 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, sbavature di colore, giunture etc.
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.
- J) **NON** sono ammessi oggetti e/o decorazioni artificiali quali luci/led, plexiglass, alzatine in plastica materiali plastici o metallici etc., pena **l’esclusione alla competizione.**

- K) NON sono ammessi materiali NON EDIBILI a vista, potranno essere utilizzati dummies scolpiti ma dovranno essere completamente ricoperti con materiale edibile (pasta di zucchero, ghiaccia reale, cioccolato...).
- L) 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 per fiori e solo se ricoperti di guttaperga **inseriti nella torta con appositi posypics o cannuce**.
- M) Il nastro di raso è consentito solo per ricoprire il bordo della base dell'opera. La "hand painted cake" deve posare su un cake board **che deve essere ricoperto con materiale edibile** 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 esecutiva del painting e qualità delle tecniche decorative utilizzate.
5. Pulizia del manufatto, proporzioni, 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 il "Painting realistico"**
- **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 vararne le date indicate nel presente regolamento, senza che nulla sia dovuto ai partecipanti.

DATA SHEET: Category: “Hand Painted Cake”

SCHEMA TECNICA: Categoria: “Hand Painted Cake”



WORK / LAVORO: **C** _____

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:

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