



La 7° edizione del PUGLIA CAKE FESTIVAL si terrà il 7/8 Ottobre 2023

“Presso PALAZZO SAN GIORGIO – TRANI”

Organizzatori: APS-ETS APULIA FOOD & CAKE TRAVEL #pugliacakefestival2023

Categoria (E): “Royal Icing Cookies”

International cake design Competition.

Tema: “Sustainable world”

MODALITÀ E TERMINI DELLA PARTECIPAZIONE

L'iscrizione dovrà essere effettuata entro e non oltre il 1° Settembre 2023 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 6 Ottobre 2023 presso il Palazzo San Giorgio a Trani dalle ore 9:00 alle 20:00.**

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 8 Ottobre 2023 alle ore 17:00. Pena l'esclusione alla competizione.

Successivamente potrai condividere tutte le immagini con l'hashtag **#pugliacakefestival2023**.

L'opera non potrà essere prelevata dal tavolo prima delle ore 18:00 dello stesso giorno e non oltre le ore 12:00 del 9 Ottobre 2023. 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 2023, 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

Per convalidare l'iscrizione alla Competizione bisogna inviare per e-mail il modulo di iscrizione/privacy compilato e firmato, una foto personale mezzo busto possibilmente in giacca con sfondo chiaro ad alta risoluzione e la ricevuta della quota di iscrizione.

- È possibile iscriversi a più categorie ma partecipando con una sola opera per ogni categoria.
- Tutte le registrazioni DEVONO PERVENIRE alla seguente e-mail - **info@pugliacakefestival.it**

QUOTA DI ISCRIZIONE

- La quota di iscrizione è di €30,00 per ciascuna categoria.
- Ogni iscrizione sarà abbinata ad un numero identificativo che riceverete al momento della consegna dell'opera.

Non si accetteranno PER NESSUNA RAGIONE le opere consegnate **Sabato 7 Ottobre 2023**.

DATI VERSAMENTO

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

REGOLAMENTI PUGLIA CAKE FESTIVAL 2023

Categoria (E): "Royal Icing Cookies" – International cake design Competition.
Tema: "Sustainable world"

TEMA DELL'OPERA e modalità di realizzazione:

Il tema assegnato a questa categoria "Sustainable world" è di grande attualità, e richiede la rappresentazione di soggetti che traggano ispirazione da argomenti legati alla sostenibilità.

Per aiutarti a scegliere il tema da rappresentare sui tuoi cookies, si allega il link di "Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile con i 17 obiettivi mondiali".

<https://www.agenziacoesione.gov.it/comunicazione/agenda-2030-per-lo-sviluppo-sostenibile/>

I **17 Obiettivi** fanno riferimento ad un insieme di questioni importanti per lo sviluppo che prendono in considerazione in maniera equilibrata le **tre dimensioni dello sviluppo sostenibile** – economica, sociale ed ecologica – e mirano a porre fine alla **povertà**, a lottare contro l'**ineguaglianza**, ad affrontare i **cambiamenti climatici**, a costruire società pacifiche che rispettino i **diritti umani**.

Viene richiesto di scegliere uno solo dei 17 Obiettivi e di trarne ispirazione per la presentazione del vostro set di biscotti decorati; a cura del partecipante saranno la ricerca grafica ed interpretativa del tema scelto.

OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE



“Siate il cambiamento che volete vedere nel mondo... attraverso i vostri cookies!”

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

REGOLE GENERALI CATEGORIA:

“Royal Icing Cookies” – International cake design Competition

- A) Viene richiesta la creazione di un set di n° 5 “Biscotti in pasta frolla decorati esclusivamente in Royal Icing”. I biscotti non potranno essere decorati con pasta di zucchero, pasta per fiori e/o altri materiali edibili ma devono essere glassati e decorati esclusivamente in Royal Icing.
- B) Le opere presentate 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 Cookie Artists.
- La combinazione deve essere realizzata 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.
- C) E’ richiesta la realizzazione di un set di 5 **“Biscotti in 2D in pasta frolla, glassati e decorati esclusivamente in Royal Icing”** che rappresentino 5 soggetti diversi in relazione ad uno dei 17 Obiettivi della Sostenibilità.
- Saranno esclusi dalla competizione biscotti ricoperti e decorati con pasta di zucchero, pasta per fiori e/o altri materiali edibili.
- D) I biscotti del set potranno essere tagliati con cutters commerciali o a mano, potranno essere di forme geometriche o di oggetti che abbiano un significato attinente al tema.
- I biscotti potranno essere tutti della stessa forma oppure avere forme diverse, per esprimere con la massima libertà creativa il tema affidato, ma **OGNI BISCOTTO DOVRA’ AVERE UN SOGGETTO DIFFERENTE** che sia inerente al tema scelto. Non sarà possibile replicare lo stesso soggetto 5 volte.

- E) I set di 5 biscotti dovranno essere presentati su un cake board/vassoio di **dimensione massima di 25x25cm**, e potranno essere appoggiati al vassoio in orizzontale o sostenuti da appositi cavalieri, purché il loro ingombro e la proiezione dello stesso rientri nel volume di esposizione dell'opera di **25x25cmx25cm di altezza**. Non sarà consentito l'uso di pannelli di esposizione verticale. Le misure sono da rispettare rigorosamente pena la squalifica dell'opera.
- F) Tutte le tecniche di decorazione in Royal Icing sono consentite per garantire la massima espressione artistica del tema scelto. 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 in base alla qualità saranno giudicate.
- Non è consentito l'uso di stencils, molds e tappetini ad impressione, per la decorazione.
- G) E' consentito l'utilizzo della pittura su Ghiaccia Reale, sia come sfumatura a polvere che diluita in alcool, sia per il completamento delle figure e dei soggetti, che per l'arricchimento dei dettagli dei 5 biscotti, ma la maggior parte delle decorazioni dovrà essere realizzata in Royal Icing. Sarà consentito l'uso dell'aerografo con la finalità di sfumare o arricchire lo fondo della decorazione in Ghiaccia Reale, purché non sia prevalente rispetto alla decorazione in Royal Icing. Non saranno accettati in competizione set di biscotti che siano solamente glassati e successivamente dipinti, poiché questo contest è per la decorazione in Royal Icing dei biscotti e non per la pittura.
- 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 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.
- La scheda tecnica allegata deve essere compilata in lingua Inglese e in lingua Italiana.**
- I) 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.
- J) 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 tracce di ghiaccia, sbavature di colore, giunture etc. L'opera sarà valutata a 360° da ogni angolazione, pertanto assicuratevi di curare la pulizia anche del retro del biscotto.

GIURIA TECNICA

La Giuria Internazionale sarà composta da Professioniste del Cake Design e specializzate nella tecnica del Royal Icing Cookies, pluripremiate a livello nazionale ed internazionale:

- **FILOMENA TAVANO** (Artista-Decoratrice, Restauratrice e Royal Icing Cookie Artist, conosciuta in Italia e all' estero per le sue opere che riscuotono sempre grande successo sia nelle partecipazioni a Collaborazioni Internazionali che in Competizioni su siti di settore, fino ad ottenere la Nomination per il Cake Masters Award nella categoria Cookies nel 2022. Docente di decorazione in Ghiaccia Reale in Italia e all'estero, Giudice in eventi e competizioni Internazionali).
- **MANUELA TADDEO** (Architetto, Pasticciera e Cake designer presso Mabanuby, vincitrice di premi nazionali e internazionali tra cui 2 Best in Show in Germania/Austria, primo premio assoluto cat. Royal Icing al Cake International 2015 e 2016, vincitrice del Golden tiers Award NY per il Royal Icing 2017, Campionessa Italiana di Cake Design 2018, medaglia d'argento al Cake Designer world Championship 2019, primo premio assoluto cat. "placche decorate" al Cake International 2022).

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione delle opere sarà prevista per Sabato 7 Ottobre 2022 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 8 Ottobre 2023 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 il “L’impatto visivo”

Menzione speciale per la “Critica Artistica ed estro creativo nell’interpretazione dell’Obiettivo”

Menzione speciale per la “Precisione tecnica dell’elaborato”

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

Tutti gli altri partecipanti professionisti 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 675/96 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: "Royal Icing Cookies"
SCHEMA TECNICA: Categoria: "Royal Icing Cookies"

WORK / LAVORO: **E** _____

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 royal icing / royal icing
- o food colors / colori alimentari

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

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

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

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



MODULO DI ISCRIZIONE/PRIVACY ALLA COMPETIZIONE PUGLIA CAKE FESTIVAL 7/8 OTTOBRE 2023

Palazzo San Giorgio via San Giorgio, 26 - 76125 Trani – PUGLIA (Italia)

DATI PER LA PARTECIPAZIONE:

Il sottoscritto/a nome e cognome:

e-mail:

Nato a: provincia il

Residente a: via n. CAP

Codice Fiscale:Recapito telefonico:

CATEGORIE:

- (A) Wedding Cake (B) Royal Icing Cake (C) Hand Painted Cake (D) Modelling
 (E) Royal Icing Cookies (F) Realistic Sugar Flowers Display (G) Artistic Shortcrust Pastry

Partecipa alla competizione

Compilare, firmare e allegare la copia del versamento effettuato di € 30,00 Inviare tutto via e-mail a:
info@pugliacakefestival.it entro il 1° Settembre 2023.

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 variane le date indicate nel presente regolamento, senza che nulla sia dovuto ai partecipanti.

Data.....

Firma:.....