



**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 (F): "Realistic Sugar Flowers "
International cake design Competition.
"Tema Libero"**

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 la 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 (F): “Realistic Sugar Flowers ” International cake design Competition. “Tema Libero”

TEMA DELL’OPERA e modalità di realizzazione:

Si richiede la realizzazione di un **display di fiori realistici di zucchero** a tema libero realizzati con la gum paste o pasta di zucchero per fiori anche flessibile (**non con wafer paper e porcellana fredda**), inseriti in qualunque contesto la vostra fantasia sia capace di immaginare. L’importante che si tratti di fiori esistenti in natura e NON di fantasia fedeli alle loro caratteristiche reali (venature, forme dei petali e delle foglie, pistilli etc) e che abbiano un aspetto prettamente realistico.

REGOLE GENERALI CATEGORIA:

“Realistic Sugar Flowers ” – International cake design Competition

- A) A supporto del display si può utilizzare qualunque materiale, *vetro, ceramica, legno, pietra e dummy* ma quest’ultimo nello specifico deve essere ricoperto dalla pasta o dai fiori stessi.
- B) Non sono ammessi fiori realizzati in **wafer paper e in porcellana fredda**, pena l’esclusione dalla competizione.
- C) Si possono utilizzare *pistilli artificiali o fili di cotone* per gli stami dei fiori. **Assolutamente VIETATI strass, piume, perline**. Tutti i ferretti a sostegno dei fiori e delle foglie devono essere ricoperti con *guttaperca*, preferibilmente di un colore quanto più possibile simile a quello dello stelo dei fiori veri. **E’ consentito l’uso della “spugna per fioristi” ma non deve essere assolutamente visibile.**
- D) L’Opera dovrà avere una dimensione compresa tra **25x25cm e 40x40cm comprensiva di cake board** (in questa area dovranno essere contenute le sue proiezioni verticali), tutto ciò che spoggerà dal cakeboard sarà, dunque, **motivo di squalifica**. Non ci sono limiti di altezza.
Le misure sono da rispettare rigorosamente pena l'esclusione dell'opera dalla Competizione.
Se invece l'opera sporge leggermente dalla base ma rimane entro lo spazio totale stabilito 40x40cm , potrebbero essere detratti dei punti.
- E) Le opere dovranno essere inedite, non possono aver partecipato ad altri concorsi e non possono essere copie di opere già esistenti, pena esclusione dalla competizione.
- F) Sarà giudicato il realismo dei fiori, la scala cromatica e l’armonia di tutta la composizione. L’effetto WOW giocherà un ruolo fondamentale ai fini del punteggio finale.
- G) L’Opera dovrà essere accompagnata da una **targhetta posizionata davanti la stessa, dove devono essere elencati tutti i fiori presenti nella composizione.**

- H) Se l'opera dovesse danneggiarsi durante il trasporto, bisognerà segnalarlo al momento della consegna. L'Organizzazione fornirà una targhetta che riporterà scritto "Danneggiata in Transito". In tal modo il danno non modificherà il giudizio sulla valutazione dell'opera.
- I) Ogni concorrente potrà partecipare alla competizione presentando una sola opera. Il responso della Giuria Internazionale sarà insindacabile.
- J) La pulizia e la precisione nella realizzazione dell'opera saranno oggetto di attenta valutazione. L'Opera sarà valutata da ogni angolazione pertanto è necessario fare attenzione a *tagli, giunture ed impronte*.
- K) L'Opera dovrà essere accompagnata da una scheda tecnica anonima. 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. Dovrà essere presentata contestualmente all'Opera e andrà rispettato l'anonimato dell'Artista.

La scheda Tecnica allegata deve essere compilata in lingua Inglese e in lingua Italiana.

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. Design e concetto generale.
2. Effetto visivo e fattore Wow.
3. Grado di difficoltà, complessità e realismo dei fiori.
4. Creazione artistica e qualità della lavorazione.
5. Attenzione ai dettagli e pulizia del manufatto.

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 "Realismo dei fiori"**
 - **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 un 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: “Realistic Sugar Flowers ”

SCHEDA TECNICA: Categoria: “Realistic Sugar Flowers ”



WORK / LAVORO: **F** _____

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 gum paste / gum paste
- o artificial pistils / pistilli artificiali
- o poppy seeds / semini di papavero
- o cotton threads / fili di cotone
- o edible glue / colla edibile
- o powdered food colours / colori alimentari in polvere
- o wires / wires
- o floreal tape / guttaperca
- o florist sponge / spugna per fioristi

INNOVATION (ONLY IF ACTUALLY PRESENT):

INNOVAZIONE (SOLO SE EFFETTIVAMENTE PRESENTE):

ANY DAMAGE IN TRANSPORT TO REPORT:

EVENTUALI DANNI RIPORTATI NEL TRASPORTO DA SEGNALARE: