



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 (F): “Realistic Sugar Flowers Display”

International cake design Competition.

Tema Libero

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 (F): “Realistic Sugar Flowers Display” 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 (**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 Display” – 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**, 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’area di esposizione dell’opera disponibile sul tavolo è di **40x40cm** e in questa area dovranno essere contenute le sue proiezioni verticali.
- E) L’Opera pertanto dovrà avere una dimensione compresa tra **25x25cm e 40x40cm comprensiva di cake board** . Non ci sono limiti d’altezza. Le misure devono essere RIGOROSAMENTE rispettate, pena squalifica dell’opera.
- F) 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.
- G) 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.
- H) L’Opera dovrà essere accompagnata da una targhetta posizionata davanti la stessa, dove devono essere elencati tutti i fiori presenti nella composizione.
- I) 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.
- J) Ogni concorrente potrà partecipare alla competizione presentando una sola opera. Il responso della Giuria Internazionale sarà insindacabile.
- K) 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*.
- L) 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.

GIURIA TECNICA

La Giuria Internazionale sarà composta da Professionisti del cake design e specializzati nella tecnica dello sugar flowers, pluripremiati a livello nazionale ed internazionale:

- **ADRIAN CABRERA** (Cake designer, insegnante e presentatore internazionale specializzato nella tecnica dei fiori realistici in masse commestibile, glassa reale e modellazione. Giudice internazionale di vari concorsi di Cake Design nei paesi Americani e Europei. Creatore del suo libro “La bella Arte dei fiori nello zucchero”. Fornisce consulenze con insegnanti gastronomici nelle scuole di formazione professionale in Cile).
- **FLAVIA STROSCIO:** (Pittrice, Decoratrice d'interni, Ceramista, Insegnante di Sugar Flowers. Vincitrice di premi Nazionali ed Internazionali. Gold medal al Cake International Birmingham 2018, Gold medal al Cake International Birmingham 2019, Bronze Medal al Cake International Birmingham 2022).
- **NICOLE VELOSO** (Cake designer, Insegnante internazionale in particolare nei paesi di lingua francese di cake designer specializzata nel Modelling, nei fiori in gumpaste/wafer paper/buttercream e torte scolpite. Nicole Veloso ha creato nel Maggio 2022 “École Veloso”, una scuola online internazionale di cake design e arte modellistica. Ambasciatrice di Saracino per la Francia per la seconda volta consecutiva. È stata membro di Giuria in fiere di cake design a Porto (Portogallo), Marsiglia (Francia) e Trani).

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. 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 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 “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.

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: “Realistic Sugar Flowers Display”

SCHEMA TECNICA: Categoria: “Realistic Sugar Flowers Display”

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:



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

Data

Firma: