



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 (G): “Artistic Shortcrust Pastry”

International cake design Competition.

Tema: “Christmas houses”

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 (G): “Artistic Shortcrust Pastry”

International cake design Competition - Tema: “Christmas houses”

TEMA DELL'OPERA e modalità di realizzazione:

Viene richiesta la realizzazione di un'opera di “frolla artistica” tridimensionale. L'opera deve essere composta da oggetti tridimensionali e parti decorative. Gli oggetti tridimensionali a loro volta possono essere decorati con particolari sempre realizzati in pasta frolla. Possono essere utilizzate diverse tecniche costruttive e decorative purché la tecnica tridimensionale prevalga e ne sia la protagonista.

Il tema “Christmas houses” richiede la rappresentazione di un allestimento comprendente soggetti e simboli a comporre una scena o un ambiente natalizio.

L'incanto delle festività natalizie, l'atmosfera calda e gioiosa dei mercatini, le case a graticcio immerse in un bosco dell'estremo nord dove riproporre l'atmosfera magica del Natale. I colori e i profumi rappresentativi delle feste, della neve, dell'abete, degli addobbi, dei regali. Natale è simbolo di attesa, di convivialità, di gioia dei bambini che scartano i regali, di desideri, di ricordi e di buoni propositi. Date sfogo alla vostra fantasia, ai colori e alle sensazioni dando vita alla vostra “Christmas houses” del cuore.

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

REGOLE GENERALI CATEGORIA:

“Artistic Shortcrust Pastry” – International cake design Competition

- A)** Il lavoro dovrà essere un'opera di “Frolla artistica 3D” e deve essere realizzata in tridimensionale con l'utilizzo esclusivo di pasta frolla. La frolla può essere naturale, colorata o dipinta. **NON** sono ammessi materiali diversi dalla frolla per strutture e sostegni interni/esterni delle costruzioni tridimensionali. È consentito l'utilizzo di ghiaccia, cioccolato e tutti i materiali edibili per incollare le varie parti costruttive e giunzioni che compongono l'opera. È vietato l'uso di PASTA DI ZUCCHERO. È consentito l'uso di ghiaccia, cioccolato, sprinkles e tutti i materiali edibili per decorazioni marginali. È vietato l'uso di PASTA DI ZUCCHERO. Pena l'esclusione dalla competizione.
- B)** Tutte le parti che compongono l'opera possono essere tagliati: a mano libera e/o utilizzando cartamodelli autoprodotti. Sono ammessi tagliapasta che consentono di tagliare esclusivamente la forma del soggetto. Per tagliare e decorare la frolla **NON** è ammesso l'utilizzo di: mattarelli decorativi, tagliapasta ad impressione che oltre a tagliare il soggetto ne delineano i particolari, stampi in silicone venati, moods in silicone. Pena l'esclusione dalla competizione.
- C)** 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 artisti di frolla artistica. 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.
- D)** L'area di esposizione dell'opera disponibile sul tavolo è di **40x40cm** e in questa area dovranno essere contenute le sue proiezioni verticali. L'opera potrà avere una dimensione compresa tra i **25x25cm** e i **40x40cm comprensiva di cake board**, **NON** ci sono limiti di altezza. Il piano di appoggio dell'opera dovrà essere foderato interamente di pasta frolla. Le misure sono da rispettare rigorosamente pena la squalifica dell'opera.
- E)** Non sarà oggetto di valutazione la quantità di tecniche decorative scelte e applicate all'opera, che dovranno invece avere tutte un'adeguata qualità tecnica ed esecutiva, e che in base alla qualità saranno giudicate.
- F)** 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.
- G)** 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.
- H)** 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, giunture, etc. L'opera sarà valutata a 360° da ogni angolazione, pertanto la realizzazione deve essere rifinita su tutti i lati e priva di pareti che fungono da sfondo.

- I) **NON sono ammessi** materiali NON edibili oggetti e/o decorazioni artificiali quali luci/led, plexiglass, materiali plastici o metallici etc., pena l'esclusione alla competizione.
- J) L'opera in frolla artistica anche se non sarà assaggiata deve rispettare le norme igieniche del settore alimentare, ovvero assicuratevi che il cake board utilizzato sia di materiale NON edibile ma idoneo per alimenti e non deve superare le misure massime indicate 40 x 40cm. **Il cake board deve essere interamente coperto da uno strato di pasta frolla** e deve essere rifinito con un nastro di raso. L'altezza massima consentita per il cake board è di 2,5 cm.
- Per agevolare il trasporto e lo spostamento dell'opera senza danneggiare la frolla è possibile fissare sotto il cake board dei piedini che fungano da rialzo.

GIURIA TECNICA

La Giuria Internazionale sarà composta da Professioniste del cake design e specializzate nella tecnica della frolla artistica, pluripremiate a livello nazionale ed internazionale:

- **GIULIA ALESSIO** (Architetto, Insegnante di frolla artistica, vincitrice di premi nazionali, vincitrice nella categoria "Frolla artistica 3D" all'Italy International Cake Show nel 2021, vincitrice nella categoria "Biscotto decorato" al "Cakedream" nel 2022. Ha partecipato alle collaborazioni nazionali "Le bellezze di Puglia" e "Cakedream" nel 2022 e alla collaborazione internazionale "Odyssey the search for Ulysses" nel 2023).
- **VIVIANA PAIANO** (Tart designer e ideatrice della crostata artistica nell'ambito della pasta frolla. Insegnante internazionale, fondatrice e amministratrice del famosissimo gruppo facebook "PASSIONE FROLLE" con 250 mila iscritti. Giudice per il contest "frolla artistica" Cake & Dream nel 2022 alla fiera "Abilmente" di Roma. Gold Award al Puglia Cake Festival nel 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.
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 e qualità delle tecniche costruttive e decorative utilizzate.
5. Pulizia del manufatto (proporzione, colore, 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 la “Frolla artistica 3D”

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: “Artistic Shortcrust Pastry”

SCHEMA TECNICA: Categoria: “Artistic Shortcrust Pastry”

WORK / LAVORO: **G** _____

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 shortcrust pastry / pasta frolla
- o food colors / colori alimentari
- o chocolate / cioccolato
- o royal icing / royal icing
- o sprinkles / sprinkles

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 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 675/96e196/2003 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: