



L' 8° edizione del PUGLIA CAKE FESTIVAL, si terrà il 12/13 Ottobre 2024

“Presso PALAZZO SAN GIORGIO – TRANI”

Organizzatori: APS-ETS APULIA FOOD & CAKE TRAVEL #pugliacakefestival2024

Categoria (G): “Sculpted Cake” – International cake design Competition.

Tema: “TV series characters”

MODALITÀ E TERMINI DELLA PARTECIPAZIONE

L'iscrizione dovrà essere effettuata entro e non oltre il 1° Settembre 2024 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 11 Ottobre 2024 presso il Palazzo San Giorgio a Trani dalle ore 8:00 alle 18: 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 13 Ottobre 2024 alle ore 17:00. Pena l'esclusione alla competizione.

Successivamente potrai condividere tutte le immagini con l'hashtag **#pugliacakefestival2024**.

L'opera non potrà essere prelevata dal tavolo prima delle ore 18:00 dello stesso giorno e non oltre le ore 12:00 del 14 Ottobre 2024. 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 2024, 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

L'iscrizione alla **Competizione** deve essere effettuata con il pagamento della quota di € 30,00 tramite il seguente bonifico bancario:

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

L'iscrizione comprende numero 2 pass nominativi per l'ingresso al Festival del 12 e 13 ottobre 2024.

Per convalidare l'iscrizione compilare il modulo nel seguente link:

<https://pugliacakefestival.it/competitions-2024.html>

e 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 12 Ottobre 2024.

REGOLAMENTI PUGLIA CAKE FESTIVAL 2024

Categoria (G): "Sculpted cake" – International cake design Competition.

Tema: "TV series characters"

TEMA DELL'OPERA e modalità di realizzazione:

Viene richiesta la creazione di un' opera scolpita con la tecnica della scultura rappresentando uno o più personaggi di una serie televisiva. L'opera, che potrebbe essere anche realizzabile in torta, deve essere scolpita e può contenere decori realizzati con altre tecniche decorative, purché la tecnica della scultura prevalga e ne sia la protagonista.

Il tema "Tv series characters" richiede di rappresentare un personaggio /i appartenente a qualsiasi genere delle serie televisive come fantasy, horror, comedy, fantascienza etc.

Scegliete il personaggio/i che più amate o che avete amato e realizzatelo, nel modo più realistico possibile, con la tecnica della scultura. Le caratteristiche fisiche sono importanti e quindi prestate attenzione alla riproduzione dell'espressività, alle proporzioni anatomiche, alle pettinature, all'abbigliamento, alle texture e alla colorazione che caratterizzano il personaggio rendendolo subito riconoscibile.

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

REGOLE GENERALI CATEGORIA:

“Sculpted cake” – International cake design Competition

- A.** 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 Designers.
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.
- B.** L'opera potrà avere una dimensione di superficie compresa tra i **20x20 cm** e i **35x35 cm comprensiva di cake board**.
La dimensione del cakeboard dovrà essere tassativamente compresa tra i **20x20 cm e i 35x35 cm**.
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.
- C.** Non sarà oggetto di valutazione la quantità di tecniche decorative supplementari utilizzate, che dovranno invece avere tutte un'adeguata qualità tecnica ed esecutiva, e che in base alla qualità saranno giudicate.
- D.** 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.**
- E.** 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.
- F.** 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 assicuratevi di averla ricoperta con materiale edibile e che da nessuna angolazione sia visibile la struttura interna.
- G.** **NON sono ammessi oggetti** e/o decorazioni artificiali quali occhi, ciglia o capelli artificiali, luci/led, plexiglass, materiali plastici o metallici etc.
- H.** **NON sono ammessi materiali NON EDIBILI a vista**, potranno essere utilizzati dummies, elementi in polistirolo, strutture in rice crispy, strutture interne in metallo o in legno ma dovranno essere completamente ricoperti con materiale edibile (pasta di zucchero, ghiaccia reale, cioccolato plastico...).
- I.** 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 guttaperca.
- J.** Il nastro di raso è consentito solo per ricoprire il bordo della base dell'opera. La vostra opera della categoria “sculpted cake” deve posare su un cake board che non deve superare i 2,5 cm di spessore

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione delle opere sarà prevista per Sabato 13 Ottobre 2024 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 della scultura e qualità delle tecniche decorative utilizzate.
5. Pulizia del manufatto, proporzione, precisione e attenzione ai dettagli.

PREMIAZIONE

La premiazione avverrà Domenica 13 Ottobre 2024 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 "Migliore scultura realistica"

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 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 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: "Sculpted Cake"
SCHEMA TECNICA: Categoria: "Sculpted Cake"



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 covering and modelling sugar paste / pasta di zucchero da copertura e da modelling
- o sculpture paste / pasta scultura
- o modelling chocolate / cioccolato plastico
- o sugar lace paste / pasta merletto
- o gum paste / gum paste
- o royal icing / royal icing
- 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 food colors / colori alimentari
- o rice crispy

INNOVATION (ONLY IF ACTUALLY PRESENT):

INNOVAZIONE (SOLO SE EFFETTIVAMENTE PRESENTE):

ANY DAMAGE IN TRANSPORT TO REPORT:

EVENTUALI DANNI RIPORTATI NEL TRASPORTO DA SEGNALARE: