



**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 (H): "Decorated Painting Plaque" – International cake design Competition
Tema: "Halloween Postcards"**

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 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 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 3 Ottobre 2026.

REGOLAMENTO PUGLIA CAKE FESTIVAL 2026

Categoria (H): “Decorated Painting Plaque”

International cake design Competition.

Tema: “Halloween Postcards”

TEMA DELL’OPERA e modalità di realizzazione:

Viene richiesta la creazione di una **placca dipinta su base di pastigliaggio**. La placca può essere di qualsiasi forma (quadrata, tonda, ovale e sagomata) e deve essere esposta su un cavalletto o stand di qualsiasi materiale non edibile (legno, plastica, ferro etc.)

La placca può essere totalmente dipinta **con una tecnica del painting** (a secco, con alcool, con burro di cacao e cioccolato, acquarello, puntinato, guazzo, spatolato, etc.) **o con la tecnica mista** (insieme di diverse tecniche) del painting.

La placca potrà contenere parti in **schacciato** (tecnica scultorea che permette di realizzare un rilievo bassissimo, di pochi millimetri, rispetto al fondo) che può essere realizzato sia in rilievo che incavato dando un valore pittorico, **in bassorilievo** (tecnica scultorea dove le figure sporgono con un rilievo non superiore al 50% rispetto al fondo).

La placca potrà essere realizzata anche totalmente in bassorilievo e schacciato e dipinta con una tecnica del painting. E’ importante che la rappresentazione sia realistica e che la tecnica del painting sia protagonista.

Non saranno valutate placche contenenti decorazioni in alto rilievo (tecnica scultorea in cui le figure si staccano dal fondo dove alcune parti potrebbero staccarsi completamente creando un vero e proprio effetto 3D).

Il tema “**Halloween Postcards**” richiede di riprodurre l'estetica e l'atmosfera di una *cartolina di Halloween*, sia essa ispirata ai disegni vintage vittoriani, alle illustrazioni classiche, o a interpretazioni moderne e creative. La placca dipinta dovrà catturare lo spirito di una vera cartolina, includendo idealmente:

- Un'illustrazione centrale a tema Halloween (zucche, fantasmi, streghe, gatti neri, cimiteri, pipistrelli, ecc.).
- Elementi che richiama il formato "cartolina" (come uno spazio per l'indirizzo, un francobollo stilizzato, o un breve messaggio di auguri spettrali).
- L'uso di tecniche di pittura su pasta di zucchero è fortemente incoraggiato per replicare l'effetto grafico e illustrato.

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

REGOLE GENERALI CATEGORIA:

“Decorated Painting Plaque” – International cake design Competition

- A) Viene richiesta la creazione di una placca totalmente dipinta e/o decorata, in parte o totalmente in stacciato e/o in bassorilievo purchè dipinta, **su base di pastigliaggio**. La placca può essere di qualsiasi forma (quadrata, tonda, ovale e sagomata) e deve essere esposta su un cavalletto o stand di qualsiasi materiale non edibile (legno, plastica, ferro etc.). **Le placche che non verranno esposte su un cavalletto o uno stand, ma poggiate su un cakeboard o tavolo, saranno squalificate.**
- B) Le placche verranno valutate in ogni parte, sia frontalmente che posteriormente, per questo è importante che la parte posteriore di pastigliaggio, non sia trascurata dalla pulizia e nella fattezze, non presenti macchie e imperfezioni. Frontalmente la placca può essere ricoperta da pasta di zucchero per essere decorata, mentre la parte posteriore deve rimanere scoperta per permettere ai giudici di verificare che il materiale utilizzato sia di pastigliaggio.
- C) **Le placche realizzate su base di pasta di zucchero/fondant sono escluse dalla competizione e quindi squalificate.**
- D) Sarà molto apprezzata la placca di painting decorata con una rappresentazione realistica a cui verrà anche attribuita una menzione speciale.
- E) **Non saranno valutate opere in cui vi siano decorazioni o parti non edibili. Le placche devono essere realizzate completamente a mano.**
- F) I bordi della placca possono essere ricoperti con materiale edibile. **Non è permesso il nastro satinato.**
- G) **E' vietato l'uso di molds, stencil, stampe e decorazioni pronte.**
- H) La dimensione della placca non deve superare la misura massima di base **di 27cm.**, non ci sono limiti di altezza.
- I) **Lo spessore della placca non deve superare i 12 mm.**
- J) La dimensione del cavalletto o dello stand su cui appoggerà l'opera potrà avere un ingombro massimo di **27 x 27cm.** che sarà lo spazio riservato all'esposizione di ogni opera.
- K) 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 Edible Painters. 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.
- L) Non sarà oggetto di valutazione la quantità di tecniche decorative scelte e applicate sulla placca che dovranno invece avere tutte un'adeguata qualità tecnica ed esecutiva, e che in base alla qualità saranno giudicate.
- M) 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.**
- N) 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.
- O) 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, crepe, sbavature di colore, giunture etc.

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. 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 del painting e qualità delle tecniche decorative utilizzate.
5. Pulizia del manufatto, proporzioni, precisione e attenzione ai dettagli.

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 “Painting realistico”**
- **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 il 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: “Decorated Painting Plaque”

SCHEDA TECNICA: Categoria: “Decorated Painting Plaque”



WORK / LAVORO: **H** _____

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:

- covering and modeling sugar paste / pasta di zucchero da copertura e da modelling
- chocolate-based sculpture paste / pasta scultura a base di cioccolato
- colored cocoa butter/burro di cacao colorato
- food colors / colori alimentari
- gum paste / gum paste
- royal icing / royal icing
- edible jelly / gelatina edibile
- wafer paper / wafer paper
- rice paper / carta di riso
- chocolate /modelling chocolate / cioccolato - cioccolato plastico
- pastillage / pastigliaggio
- isomalt / isomalto
- sugar lace paste / pasta merletto

INNOVATION (ONLY IF ACTUALLY PRESENT):

INNOVAZIONE (SOLO SE EFFETTIVAMENTE PRESENTE):

ANY DAMAGE IN TRANSPORT TO REPORT:

EVENTUALI DANNI RIPORTATI NEL TRASPORTO DA SEGNALARE: