



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 (M): “Decorated Cupcakes Display”

International cake design Competition.

Tema: “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 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 (M): "Decorated Cupcakes Display"

International cake design Competition.

Tema: "Tema libero"

TEMA DELL'OPERA e modalità di realizzazione:

Il **tema libero** di questa categoria "Decorated Cupcake Display" invita il partecipante a presentare un set **di 5 cupcakes decorati con qualsiasi materiale edibile**. Il partecipante può spaziare tra temi classici o cavalcare i trend più attuali della pasticceria artistica. **Si devono evitare personaggi protetti da copyright (Pochemon, Topolino etc.).**

Sono ammesse decorazioni ricoperte di materiale edibile **separate dai cupcakes** ma i 5 cupcakes devono essere i protagonisti e le stars del display.

Ecco alcune idee tematiche per una categoria "Decorated Cupcakes Display" ma siete liberi di sceglierne altri di vostro gradimento:



Mondi Incantati e Fiabeschi

- **Giardino Segreto delle Fate:** cupcakes decorati con fiori realistici, funghi e minuscole creature boschive.
- **Regno Sommerso:** decorazioni con coralli in isomalto, sirene e perle edibili.
- **Drago e il suo Tesoro:** un display dove i cupcakes sono monete d'oro o scaglie di drago, circondati da una creatura mitologica in pasta di zucchero.



Temi Storici e Retrò

- **Vittoriana (Lambeth Style):** cupcakes con piping intricato, ruches di crema al burro e piccoli cammei.
- **Rococò e Barocco:** un display che sembra un salotto nobile, con decorazioni in oro commestibile, fiocchi e dettagli architettonici.



Natura e Sostenibilità

- **Urban Jungle:** un'esposizione che trasforma i cupcakes in piante grasse, cactus e fiori tropicali disposti tra legni e pietre naturali.
- **Le Quattro Stagioni:** un display diviso in quattro sezioni che mostra l'evoluzione cromatica della natura tramite il frosting.



Cinema e Fantascienza

- **Viaggio nello Spazio (Galactic Journey):** cupcakes con effetto galassia (mirror glaze), stelle filanti e pianeti 3D.
- **Steampunk Adventure:** un'estetica industriale con ingranaggi, bronzo e lenti, tutto realizzato in cioccolato o pasta di zucchero.



Illusioni e "Trompe-l'œil"

- **Tea Party Illusorio:** cupcakes che sembrano tazzine di tè, cucchiaini o zollette di zucchero,
- **Cibi Salati Contraffatti:** cupcakes che imitano perfettamente mini-hamburger, sushi o piatti di pasta.

Siate audaci, siate fantasiosi!

Quindi viene richiesto di realizzare un set di 5 cupcakes decorati con qualsiasi materiale edibile: crema al burro, frosting, pasta di zucchero, cioccolato plastico, royal icing etc. **Ogni cupcake dovrà avere un design differente ma coordinato e inerente al tema libero scelto.**

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

REGOLE GENERALI CATEGORIA:

“Decorated Cupcakes Display” – International cake design Competition

- A)** Viene richiesta la creazione di **un set di 5 cupcakes commestibili al 100%**
(piccoli dolci cotti al forno o preparati con rice krispies /RKT) e decorati con qualsiasi materiale edibile (crema al burro, frosting, pasta di zucchero, cioccolato plastico, royal icing etc).
Non e' ammesso il cupcake realizzato con dummies.
Il cupcake sarà valutato sulla base della sua **totale edibilità** e ogni elemento del cupcake, compresa la sua decorazione, deve essere **completamente edibile** ai fini della valutazione.
Sono consentiti i pirottini per cupcake.
- B)** Ogni cupcake decorato ha un limite di **altezza di massimo di 11 cm** dalla base del cupcake alla parte superiore della decorazione e dovrà avere un design differente ma coordinato e inerente al tema libero scelto. Non sarà possibile replicare lo stesso design 5 volte (es. 2 draghi uguali, due fiori uguali etc.).
- C)** Il set di 5 cupcakes dovrà essere presentato su un cake board/vassoio di qualsiasi forma e avere un ingombro massimo di **28 x 28cm.** che sarà lo spazio riservato all'esposizione dell'opera.
Le misure sono da rispettare rigorosamente **pena la squalifica dell'opera.**
Il cakeboard dovrà essere ricoperto di materiale edibile e i contorni devono essere ricoperti con materiale edibile o con nastro non edibile.
- D) Non sono ammessi supporti interni nelle decorazioni del cupcake.**
- E)** Sono ammesse decorazioni ricoperte di materiale edibile **separate dai cupcakes** per valorizzare il Display anche sostenute da supporti interni, **ma i cupcakes devono essere i protagonisti.**
- F)** Le opere presentate 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 cupcake Artists.
La combinazione deve essere realizzata 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.
- G)** 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.
La scheda tecnica allegata deve essere compilata in lingua Inglese e in lingua Italiana.
- H)** 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.
- I)** 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 tracce di frosting, ghiaccia, 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 scelto 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 tecnica: QUALITA' delle tecniche decorative utilizzate.
5. Pulizia del manufatto, 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 “L’impatto visivo”**
- **Menzione speciale per la “Critica Artistica ed estro creativo”**
- **Menzione speciale per la “Precisione tecnica 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 variane le date indicate nel presente regolamento, senza che nulla sia dovuto ai partecipanti.

DATA SHEET: Category: “Decorated Cupcakes Display”
SCHEMA TECNICA: Categoria: “Decorated Cupcakes Display”



WORK / LAVORO: **M** _____

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 chocolate-based sculpture paste / pasta scultura a base di cioccolato
- o sugar lace paste / pasta merletto
- o gum paste / gum paste
- o royal icing / royal icing
- o shortbread / pastafrolla
- o edible jelly / gelatina edibile
- o wafer paper / wafer paper
- o rice paper / carta di riso
- o rice krispies/rice krispies
- o chocolate - modelling chocolate / cioccolato - cioccolato plastico
- o pastillage / pastigliaggio
- o isomalt / isomalto
- o food colors / colori alimentari

INNOVATION (ONLY IF ACTUALLY PRESENT):.....

INNOVAZIONE (SOLO SE EFFETTIVAMENTE PRESENTE):.....

ANY DAMAGE IN TRANSPORT TO REPORT:.....

EVENTUALI DANNI RIPORTATI NEL TRASPORTO DA SEGNALARE:.....