



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 (A): “Wedding Cake” – International cake design Competition.

Tema: “Country chic”

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 (A): “Wedding Cake” – International cake design Competition.
Tema: “Country chic”

TEMA DELL'OPERA e modalità di realizzazione:

Il tema richiede la presentazione di una wedding cake adatta ad un matrimonio in campagna, all'aperto, o in location più rurali, che negli allestimenti è spesso associato ad uno stile ricercato ma meno formale, decorato con oggetti semplici e materiali naturali.

La versione “shabby chic” viene dettata dai colori polverosi, dal legno decapato, da vecchi merletti, da fiori eleganti come rose e peonie, da gabbiette, tazze e piattini spaiati.

Mentre la versione più “country” vede anche colori ed accostamenti più intesi come il rosso ciliegia, il giallo e le tonalità di verde, l'utilizzo del legno naturale nelle sue tonalità di marrone e la presenza di erbe selvatiche, spighe, girasoli, papaveri, e di elementi decorativi come cesti di vimini e attrezzi da campagna.

Lo stile di questi matrimoni può anche essere contaminato da elementi in stile “provenzale”, “chippy” o “botanical”, che permettono innumerevoli declinazioni .

Viene richiesta la creazione di una **torta nuziale di almeno 3 piani**. L'opera deve essere realizzata su dummy di polistirolo e può contenere tutte le tecniche decorative desiderate **purché il design possa essere facilmente riproducibile come se almeno tre piani dovessero essere in torta “vera” per un ricevimento nuziale.**

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

REGOLE GENERALI CATEGORIA: “Wedding Cake” – International cake design Competition

- A) La wedding cake dovrà essere composta da almeno 3 piani.
- B) La torta nuziale dovrà essere realizzata con basi di polistirolo per simulare i 3 piani di torta vera, tutti dovranno essere completamente ricoperti con materiale edibile (pasta di zucchero, ghiaccia reale, etc...).
- C) Le dimensioni massime della **wedding cake_** dovranno essere 45 x 45cm compreso di cakeboard; **altezza massima 80 cm** compreso di **eventuale topper e eventuali alzate**.
- D) Tutti gli elementi decorativi dovranno essere posizionati in modo che siano compresi all'interno delle dimensioni stabilite, sia in altezza che in larghezza (proiezione verticale della base).
- E) Potranno essere utilizzate tutte le tecniche decorative desiderate purchè sia rispettato il tema.
- F) La torta dovrà essere posizionata **su un vassoio/cake board** ricoperto con materiale edibile, nel caso si utilizzino **alzate o ripiani**_aggiuntivi sottostanti al vassoio **saranno calcolati nell'altezza complessiva della torta**.
- G) Tra i piani POTRANNO essere utilizzati anche altri ELEMENTI DI SOSTEGNO NON EDIBILI adatti alla costruzione di torte purché vengano correttamente isolati come per una torta vera es. colonne, supporti in acrilico riempibile, barre laterali/distanziatori per torte galleggianti, (ATTENZIONE NON VENGONO CONSIDERATI COME PIANI EFFETTIVI ED ENTRANO NEL CALCOLO DELL'ALTEZZA COMPLESSIVA DELLA TORTA MASSIMO 80 CM.)
- H) Non potrà essere realizzato nessun allestimento esterno alla torta, non sarà consentito asportare o alterare in alcuni modo il tavolo allestito dall'organizzazione.
- I) NON sono ammessi decorazioni artificiali quali strass, luci/led, materiali plastici o metallici etc., a contatto con i dummy che simulano la torta vera (3 piani effettivi) pena l'esclusione alla competizione.
- J) 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 e solo se ricoperti di guttaperca, non potranno essere inseriti direttamente nella torta ma isolati con apposite cannuce o pics.
- K) I fiori realistici o di fantasia realizzati A MANO in pasta di zucchero, wafer paper o altro materiale edibile tramite l'utilizzo di ferretti, non potranno essere inseriti direttamente nella torta ma isolati con apposite cannuce o pics (**non saranno accettati fiori acquistati già pronti, pena l'esclusione dalla competizione**).
- L) NON SONO AMMESSI PER LE DECORAZIONI ESEGUITE A MANO MATERIALI NON EDIBILI COME PASTE SINTETICHE/FIMO/PORCELLANA FREDDA. Il nastro di raso è consentito solo per ricoprire il bordo del vassoio/cakeboard dell'opera.
- M) 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 Designers. Devono essere realizzate da un unico artista, lo stesso che si iscrive e che partecipa al concorso e non si accettano lavori a partecipazione collettiva, pena l'esclusione dalla Competizione.
- N) Ogni concorrente potrà partecipare alla competizione presentando una sola opera, realizzata con il massimo impegno.
- O) 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.

- P) 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.
- Q) 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.**
- R) Il responso della Giuria Internazionale sarà insindacabile, pertanto al momento della presentazione il Partecipante tacitamente accetterà il verdetto. **I giudici si riservano il diritto di squalificare qualsiasi partecipazione di cattivo gusto o che non rispetti le regole ed i regolamenti della competizione.**
- S) Non sarà oggetto di valutazione la quantità di tecniche decorative scelte e applicate che dovranno invece avere tutte un'adeguata qualità tecnica ed esecutiva, e che saranno giudicate in base alla qualità ed alla innovazione.
- T) La pulizia e la precisione saranno oggetto di attenta valutazione dell'opera. Si consiglia, di prestare particolare attenzione alla pulizia e alla precisione evitando di lasciare impronte digitali, tagli, giunture etc.
- U) 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.

GIURIA TECNICA

La Giuria Internazionale sarà composta da Professionisti del cake design specializzati nella tecnica della Wedding cake, pluripremiati a livello nazionale ed internazionale:

- **BARBARA RITA BORGHI** (Pastry chef, cake designer specializzata nella decorazione in pastigliaggio, cioccolato, zucchero artistico, diplomata presso il CAPAC di Milano con competenze di PASTICCERIA e proprietaria dell' laboratorio di pasticceria "Mabanuby Pasticceria Artistica" insieme a Manuela Taddeo dal 2014. partecipa a concorsi nazionali e internazionali conquistando diversi successi, tra cui la medaglia di bronzo al the Word Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC 2019, il titolo di campionessa italiana al Campionato Italiano di pasticceria FIPGC 2018. **Altri Riconoscimenti:** Cake International Birmingham 2018 - medaglia d'oro e primo posto assoluto nella categoria Fantasy Flower, Italian Wedding Award 2017 Milano - vincitore nella categoria Wedding Cake, Italian Wedding Award 2016 Roma - vincitore nella categoria Wedding Cake con preparazione di torta vera e degustazione, Coppa Italia Pasticceria Artistica Gic Sigep 2016 - 1°posto assoluto (giuria tecnica per design e degustazione).
- **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).
- **SHAKI PERERA** (Cake designer, specializzata nella decorazione della Royal Icing e fiori realistici con esperienza ventennale. Insegnante internazionale e vincitrice di molti premi nazionali e internazionali tra cui: Gold medal Cake International Birmingham 2014 e 2015. Finalista categoria "Royal Icing" al Cake Masters Magazine Awards 2015, Award Winner FIPCG 2021 "Migliore composizione floreale", vincitrice al "Championing Culinary Excellence London 2023" di 4 Gold Medals, 1 Silver medal e 3 Best in classes, Best in Show e "Professional Cake Decorator of the Year 2023". Fondatrice della "Shaki Cake International Accademy. Brand Ambassador della Laped Italia).

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).
3. Pulizia del manufatto: precisione, uniformità delle coperture (nessuna grinza, screpolatura), pulizia nelle decorazioni.
4. Creatività artistica: capacità di interpretare e rendere artisticamente il tema scelto come ispirazione.
5. Utilizzo delle varie tecniche (abilità nelle tecniche proposte, varietà, nuove idee). Le tecniche innovative o poco conosciute introdotte (adeguatamente descritte nella scheda tecnica) e saranno oggetto di attenta valutazione per l'assegnazione di un riconoscimento speciale.

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 "l'innovazione"

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 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: **“Wedding Cake”**

SCHEMA TECNICA: Categoria: **“Wedding Cake”**

WORK / LAVORO: **A** _____

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 colored cocoa butter/burro di cacao colorato
- o food colors / colori alimentari
- o gum paste / gum paste
- o royal icing / royal icing
- o shortbread / biscotto
- o edible jelly / gelatina edibile
- o wafer paper / wafer paper
- o rice paper / carta di riso
- o chocolate - plastic chocolate / cioccolato - cioccolato plastico
- o pastillage / pastigliaggio
- o isomalt / isomalto
- o corn silk / seta di mais
- o 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:



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: