



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 (C): “Hand Painted Cake” – International cake design Competition.

Tema: “Fantasy gods & goddesses of nature”

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 (C): "Hand Painted Cake" – International cake design Competition.
Tema: "Fantasy gods & goddesses of nature"

TEMA DELL'OPERA e modalità di realizzazione:

Viene richiesta la creazione di un'opera di "Hand painted cake" con un minimo di un piano ed un massimo di tre piani **dipinti a mano con una tecnica** (a secco, con alcool, con burro di cacao e cioccolato, acquarello, puntinato, guazzo, spatolato, etc) **o con tecnica mista** (insieme di diverse tecniche) del painting. L'opera può contenere anche parti scolpite e/o in rilievo, decori in modelling e altre tecniche decorative, purché la tecnica del painting prevalga e ne sia la protagonista.

Il tema "Fantasy gods & goddesses of nature" richiede la rappresentazione di creature divine della Natura immerse nel loro ambiente magico e pieno di colori. Tali divinità sono responsabili delle forze della natura come: l'acqua, il fuoco, la vegetazione, il sole, gli animali etc. o di qualsiasi fenomeno naturale come: le montagne, gli alberi, le foreste, l'agricoltura, le bevande etc... Le divinità della Natura sono tantissime! Divertitevi a conoscerle e rappresentate quella che più' vi affascina, immergendovi, con la vostra fantasia, nel loro mondo magico!

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

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



- A) Il pezzo dovrà essere un'opera di “Hand painted cake” **dipinta con colori alimentari** in polvere, in gel , al burro di cacao e in pasta usando una tecnica o tecnica mista del painting. **Sono escluse dalla competition cakes aerografate e dipinti con l'uso di stencil. Pena l'esclusione dalla competizione.**
- B) Sarà molto apprezzato il painting realistico a cui verrà anche attribuita una menzione speciale.
- 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 Cake 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.
- 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, altezza libera.**
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 alla cake painted, 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. **La scheda tecnica allegata deve essere compilata in lingua Inglese e in lingua Italiana.**
- 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, crepe , sbavature di colore, 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.
- I) **NON** sono ammessi oggetti e/o decorazioni artificiali quali luci/led, plexiglass, alzatine in plastica materiali plastici o metallici etc., pena l'esclusione alla competizione.
- J) **NON** sono ammessi materiali **NON EDIBILI** a vista, potranno essere utilizzati dummies scolpiti ma dovranno essere completamente ricoperti con materiale edibile (pasta di zucchero, ghiaccia reale, cioccolato...).
- K) 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 guttaperga.
- L) Il nastro di raso è consentito solo per ricoprire il bordo della base dell'opera. La painted cake deve posare su un cake board che non deve superare i 2,5 cm.

GIURIA TECNICA

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

- **SOPHIA FOX** (Architetto, pittrice, Insegnante di Cake Design, vincitrice di premi nazionali e internazionali, vincitrice nella categoria “Painting” al Cake Masters Magazine Awards 2019, finalista categoria “Painting” al Cake Masters Magazine Awards 2022, finalista categoria “Edible painter of the year” al D’licious Magazine Awards 2022).
- **CATIA GUIDA** (pittrice, scultrice e insegnante di painting. Specializzata nello sugar art e nel cake design. Organizzatrice di competizioni e collaborazioni internazionali. Vincitrice di premi nazionali e internazionali di cui: Medaglia d’Oro e “Premio Pittura” al Campionato Nazionale FIPCG 2020, Gold medal categoria “Placche decorate” al Cake International 2021 e Merit Award nel 2022. Finalista categoria “Edible painter of the year” al D’licious Magazine Awards 2022).
- **LUCIA RICCI** (Cake designer, pittrice e scultrice, insegnante di painting. Vincitrice di premi nazionali e internazionali. Membro equipe Eccellenza FIPGC. Gold Award ai Campionati regionali FIPGC 2017, Gold Award ai Campionati Nazionali FIPGC 2018, Bronze medal categoria “Placche decorate” al Cake International 2019).

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 del painting e qualità delle tecniche decorative utilizzate.
5. Pulizia del manufatto, proporzioni, 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 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.

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: “Hand Painted Cake”

SCHEMA TECNICA: Categoria: “Hand Painted Cake”

WORK / LAVORO: **C** _____

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 modeling 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: