



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 ( E ): “Royal Icing Cookies” International cake design Competition.

Tema: “Grimm's Fairy Tales”

## 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 la 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 ( E ): "Royal Icing Cookies" – International cake design Competition.**

**Tema: "Grimm's Fairy Tales"**

### TEMA DELL'OPERA e modalità di realizzazione:

Il tema assegnato a questa categoria "Grimm's Fairy Tales" è dedicato alle fiabe dei fratelli Grimm conosciuti in tutto il mondo per aver riunito i racconti della tradizione popolare tedesca ed europea creando una raccolta bellissima per bambini che comprende classici come: Hansel e Gretel, Cappuccetto Rosso, I musicanti di Brema, Pollicino, Biancaneve e i sette nani etc.

Viene richiesto di scegliere una sola fiaba e di rappresentarla in un set di 5 biscotti con la tecnica della royal icing cookies . Sarà cura del partecipante la ricerca interpretativa della fiaba scelta.

Divertitevi a raccontare la fiaba che più amate o che avete amato attraverso i vostri cookies!

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

## REGOLE GENERALI CATEGORIA:

### “Royal Icing Cookies” – International cake design Competition

- A) Viene richiesta la creazione di un set di n° 5 “Biscotti in pasta frolla decorati esclusivamente in Royal Icing”. I biscotti non potranno essere decorati con pasta di zucchero, pasta per fiori e/o altri materiali edibili ma devono essere glassati e decorati esclusivamente in Royal Icing.
- B) 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 Cookie 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.
- C) E' richiesta la realizzazione di un set di 5 “**Biscotti in 2D in pasta frolla, glassati e decorati esclusivamente in Royal Icing**” che rappresentino 5 soggetti diversi della fiaba scelta.  
**Saranno esclusi dalla competizione biscotti ricoperti e decorati con pasta di zucchero, pasta per fiori e/o altri materiali edibili.**
- D) I biscotti del set potranno essere tagliati con cutters commerciali o a mano, potranno essere di forme geometriche o di oggetti che abbiano un significato attinente al tema.
- I biscotti potranno essere tutti della stessa forma oppure avere forme diverse, per esprimere con la massima libertà creativa il tema affidato, ma **OGNI BISCOTTO DOVRA' AVERE UN SOGGETTO DIFFERENTE** che sia inerente alla fiaba scelta. Non sarà possibile replicare lo stesso soggetto 5 volte.
- E) I set di 5 biscotti dovranno essere presentati su un cake board/vassoio di **dimensione massima di 30x30cm.**, e potranno essere appoggiati al vassoio in orizzontale o sostenuti da appositi cavalieri, purché il loro ingombro e la proiezione dello stesso rientri nel volume di esposizione dell'opera di **30x30cm.x30cm. di altezza**. Non sarà consentito l'uso di pannelli di esposizione verticale. Le misure sono da rispettare rigorosamente pena la squalifica dell'opera.
- F) Tutte le tecniche di decorazione in Royal Icing sono consentite per garantire la massima espressione artistica del tema scelto. 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 in base alla qualità saranno giudicate.
- Non è consentito l'uso di stencils, moulds e tappetini ad impressione, per la decorazione.
- G) E' consentito l'utilizzo della pittura su Ghiaccia Reale, sia come sfumatura a polvere che diluita in alcool, sia per il completamento delle figure e dei soggetti, che per l'arricchimento dei dettagli dei 5 biscotti, ma la maggior parte delle decorazioni dovrà essere realizzata in Royal Icing. Sarà consentito l'uso dell'aerografo con la finalità di sfumare o arricchire lo fondo della decorazione in Ghiaccia Reale, purché non sia prevalente rispetto alla decorazione in Royal Icing. Non saranno accettati in competizione set di biscotti che siano solamente glassati e successivamente dipinti, poiché questo contest è per la decorazione in Royal Icing dei biscotti e non per la pittura.

**H)** 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.**

**I)** 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.

**J)** 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 ghiaccia, sbavature di colore, giunture etc. L'opera sarà valutata a 360° da ogni angolazione, pertanto assicuratevi di curare la pulizia anche del retro del biscotto.

## CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione delle opere sarà prevista per Sabato 12 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: ricerca grafica ed espressiva
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 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 “L’impatto visivo”**

**Menzione speciale per la “Critica Artistica ed estro creativo nell’interpretazione dell’Obiettivo”**

**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.

**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 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 675/96e196/2003 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: "Royal Icing Cookies"

**SCHEDA TECNICA:** Categoria: "Royal Icing Cookies"



**WORK / LAVORO:** **E** \_\_\_\_\_

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:

royal icing / royal icing

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:.....