

REGOLAMENTO CONTEST ORGANIZZATO DA BAKE IT

A) TIPOLOGIA CONTEST

Contest con posti limitati per i diversi contest.

Iscrizione standard 15 agosto 2022;

data ultima di iscrizione 15 settembre 2022.

Le iscrizioni potrebbero chiudersi prima della data ultima, pertanto si consiglia, ai partecipanti, di verificare sempre il sito internet dell'evento ospitante Abilmente – Il Salone delle Idee Creative (www.abilmente.org/roma) nella sua Edizione di ROMA (22-25 Settembre 2022), oppure il sito di Bake it (www.bakeit.cloud).

Possono essere richieste di delucidazioni sul regolamento, scrivendo una mail a contest@bakeit.cloud. Non sarà data risposta a domande individuali, consigli o altro che riguardi lo stile dell'opera.

B) REGOLAMENTO E ACCESSO ALL'EVENTO OSPITANTE

- L'iscrizione al contest, prevede per l'autore dell'opera № 1 ingresso gratuito valido per tutti e 4 i giorni di ABILMENTE Roma, su base nominale, negli orari di apertura della Manifestazione da Giovedì 22 Settembre a Domenica 25 Settembre 2022 (Ingresso EST – Fiera di Roma). Ai partecipanti sarà dato un codice sconto web, da veicolare al proprio network, che consentirà l'ingresso ridotto ad accompagnatori ed amici: **l'acquisto dei biglietti ridotti sarà possibile unicamente attraverso la biglietteria online.**
- L'opera presentata, deve essere inedita e frutto della fantasia e intelletto dell'autore; non dev'essere stata già pubblicata o aver partecipato ad altro contest, in presenza oppure online. È necessario rispettare questi requisiti, pena l'esclusione dell'opera dalla competizione.
- L'opera presentata, deve rispettare tutti i requisiti richiesti dalla categoria di appartenenza, pena la squalifica.
- È possibile inserire una descrizione dell'opera, ma questa deve essere all'interno dell'ingombro massimo di base consentito dalla categoria; può essere esposto un foglio in formato A5 inserito in un supporto in plexiglass della stessa dimensione.
- L'opera e la descrizione, se presente, devono essere anonime, non riportare loghi o nomi e/o nulla che possa far capire l'identità dell'autore.
- Solo il vassoio può essere rifinito con un nastro non commestibile.
- Ogni programma definisce gli elementi consentiti, pertanto vi consigliamo di leggere attentamente le schede, e in presenza di dubbi inviare una mail a contest@bakeit.cloud.
- In tutte le categorie sono vietati elementi non commestibili che siano visibili; pertanto, wires, stecchini supporti devono essere completamente inseriti e nascosti nell'opera.

- Se l'opera subirà dei danni nel trasposto, potrà esser apposto un cartellino con scritto "danneggiato in transito"
- BAKE IT! si riserva il diritto di non accettare qualsiasi opera non rispetti gli standard di comune decoro, a proprio insindacabile giudizio.

C) MODIFICHE REGOLAMENTO

Il regolamento potrebbe subire delle modifiche pertanto si consiglia ai partecipanti di aggiornarsi sul sito di BAKE IT! e sul sito dell'evento ospitante Abilmente.

D) ISCRIZIONE

Il modulo per l'iscrizione al contest è sul sito dell'evento ospitante ABILMENTE (www.abilmente.org/roma).

Il modulo prevede una raccolta dei dati dei partecipanti al Contest per questo è previsto un link (<https://www.iegexpo.it/it/informativa>) che riporta all'informativa privacy **con il rilascio del consenso necessario per la comunicazione dei dati in particolare e soprattutto a BAKE IT!** per le necessità legate alla migliore gestione ed organizzazione del Contest in tutte le sue fasi.

Iscrizione standard €25 – entro le 17.00 del 15 agosto 2022

Iscrizione ultima €30 – entro le 17.00 del 15 settembre 2022

Non sono previste modifiche nelle iscrizioni o cambi di categoria. Se la manifestazione, per motivi sanitari o di altra natura, non imputabili alla volontà di BAKE IT!, venisse cancellata o venissero variate le date, il credito del contest verrà congelato da BAKE IT! in attesa della manifestazione del 2023.

Non saranno accettate iscrizioni tardive se non in circostanze eccezionali che l'organizzatore BAKE IT! si riserva di esaminare.

Ogni concorrente potrà partecipare con massimo due opere per ogni categoria.

E) CONSEGNA E RITIRO DELLE OPERE

Tutte le opere per il contest devono essere:

- **CONSEGNATE A BAKE IT!: Mercoledì 21 Settembre 2022 dalle 13.00 alle 17.00** presso il Quartiere Fieristico di ROMA (Ingresso carraio EST – Via eiffel). Gli iscritti riceveranno le indicazioni per l'ingresso in Fiera nella mail di "conferma iscrizione".
- **RITIRATE: Domenica 25 Settembre**, ultimo giorno di manifestazione, **le opere possono esser rimosse liberamente dai tavoli contest tra le ore 18.30 alle ore 19.00.** Le opere che fossero rimaste sul tavolo dopo tale orario saranno smaltite dall'organizzatore BAKE IT!.

F) INFORMAZIONI OPERATIVE

All'arrivo in Fiera verrà richiesta la presentazione della mail di "conferma iscrizione" al desk contest, allo stand Bake it!. Verrà fornito un badge concorrente, due etichette con un numero; una va posizionata sotto al vassoio e una sul fianco dello stesso. Fatto questo, verranno date tutte le istruzioni su dove posizionare l'opera.

Dopo aver posizionato la/le opera/e sul tavolo/i del contest, si deve uscire dallo stand e rientrare in orario di apertura al pubblico attraverso l'ingresso preposto.

G) CATEGORIE AMMESSE

1. TOPPER o TORTA a 1 piano

L'opera dovrà attenersi al tema NATALE.

Dovrà avere ingombro massimo 30x30x30 cm.

Dovrà avere un cake board od una base; solo su questa potrà esserci un nastro non edibile.

Tutti i materiali visibili devono esser edibili.

I supporti devono esser inseriti nell'opera e non visibili

2. SET DI BISCOTTI DECORATI (minimo tre, max cinque)

L'opera dovrà attenersi al tema SOGNI

Sogni intesi come desideri, aspirazioni...per esempio un viaggio, il desiderio di un figlio, il sogno di vincere una partita di calcio etc

Le decorazioni/tecniche permesse sono:

- 1) Ghiaccia reale (tutte le tecniche)
- 2) Pasta di zucchero, pastigliaggio, cioccolato, frolla (modeling o elementi 3D)
- 3) Tecnica pittorica su pasta di zucchero, ghiaccia reale, pastigliaggio, cioccolato o direttamente su frolla

A fianco all'opera potrà esser posizionato un supporto in plexiglas con all'interno un foglio A5, con una breve descrizione/motivazione dell'opera, max 15 righe.

Dovrà avere ingombro massimo 30x30 cm

Dovrà avere un cake board o una base, solo su questa potrà esserci un nastro non edibile.

I biscotti potranno anche esser esposti su un reggi Piatto trasparente, posizionato sopra la base o cake board.

Tutti i materiali visibili devono esser edibili

3. EVENT CAKE

L'opera dovrà attenersi al tema EVENTI IMPORTANTI

Eventi intesi come un momento importante, anniversari nazionali, compleanno, matrimonio, laurea, cerimonie religiose, ma anche divorzio, viaggio etc

L'opera dovrà avere 2 o più piani.

L'opera dovrà esser realizzata con almeno due tecniche.

L'opera può essere realizzata con diverse tecniche a scelta dell'autore, royal icing, wafer paper, rice paper, modeling, painting ecc...

A fianco all'opera potrà esser posizionato un supporto in plexiglas con all'interno un foglio A5, con una breve descrizione/motivazione dell'opera, max 15 righe.

Dovrà avere ingombro massimo 40x40 cm con altezza libera.

Dovrà avere un cake board od un vassoio, solo su questo potrà esserci un nastro non edibile.

Tutti i materiali visibili devono esser edibili

I supporti devono esser inseriti nell'opera e non visibili

4. PLACCA DECORATA

L'opera sarà a tema LIBERO

La base della placca dovrà essere in pasta di zucchero, pastigliaggio o cioccolato

Le decorazioni/tecniche permesse sono:

Ghiaccia reale (tutte le tecniche)

Pasta di zucchero, pastigliaggio, cioccolato (modeling o elemento 3D)

Tecnica pittorica su pasta di zucchero, ghiaccia reale, pestigliaggio, cioccolato

A fianco all'opera potrà esser posizionato un supporto in plexiglas con all'interno un foglio A5, con una breve descrizione/motivazione dell'opera, max 15 righe

Dovrà avere ingombro massimo 25x25 cm

Dovrà avere un cake board od una base, solo su questa potrà esserci un nastro non edibile

Le placche potranno anche esser esposte su un reggi Piatto trasparente, posizionato sopra la base o cake board

Tutti i materiali visibili devono esser edibili, per cui se la placca ha un supporto interno dovrà esser rivestita anche sul retro

5. MACARONS

Concorso amatoriale di Macarons

•Rientrano in questa categoria i Macarons standard con diametro che va da tre a quattro centimetri.

La scelta del colore e della farcitura sono a discrezione del partecipante.

•I Macarons possono essere presentati in maniera tradizionale oppure decorati con la tecnica che si preferisce, aerografati, dipinti, schizzati ecc

•Il partecipante dovrà fornire 10 Macarons, posti in un contenitore ermetico e accompagnati da una scheda tecnica del guscio e della farcitura.

•Il manufatto dovrà essere consegnato giovedì 22 settembre dalle 9:00 alle 17:00, lo staff applicherà un codice identificativo anonimo.

•La degustazione, da parte dei giudici, si terrà venerdì 23 settembre a porte chiuse.

Macarons da esposizione

Fanno parte di questa categoria tutti i macarons non destinati alla degustazione ma alla sola esposizione.

Il lavoro può essere di qualsiasi tipologia, macaron Tart, macaron artistico, macaron dipinto o decorato (ghiaccia, aerografo, pasta di zucchero ecc...)

Essendo finalizzati alla sola esposizione dovranno essere farciti con materia non deperibile ma edibile come: ghiaccia, pastigliaggio, pasta di zucchero...

Dovranno essere presentati su una superficie max 25x 25 cm e abbinati ad una scheda tecnica che spiega il metodo utilizzato ,le varie tecniche applicate per la decorazione, nonché il tipo di farcitura utilizzato, non ultimo il significato dell'opera.

Sono ammessi i complementi o supporti non edibili purché coperti e non visibili ; sono ammessi complementi non edibili come stecco per gelato, purché destinati a consumo alimentare.

Le opere possono essere consegnate mercoledì 21 dalle ore 13 alle 17.