

CAKE & DREAM

CREATIVITÀ IN CUCINA

Fiera Roma 19 - 22 settembre

Contest

REGOLAMENTO

Si può partecipare contemporaneamente a diverse categorie, senza limiti di iscrizione.

Ultimo termine di iscrizione è il giorno 10/09/2024.

Per ogni categoria verrà corrisposto il pagamento dell'iscrizione di euro 35, da pagare tramite bonifico

G.r.t. srl Bake it!

IT 62 E076 0103 2000 0105 5894 826

La contabile va inviata ad amministrazione@bakeit.cloud

Si informa che, le foto delle opere non possono essere condivise sui social media, prima della pubblicazione del giudizio che avverrà il giorno domenica 22/09/24 entro ore 12.00 previa eliminazione.

L'iscrizione ad una delle categorie del concorso permette l'accesso gratuito, esclusivamente al concorrente, alla fiera nei giorni dal venerdì alla domenica.

Eventuali accompagnatori dovranno acquistare il biglietto.

Tutti i regolamenti sono stampabili tramite il sito www.abilmente.org/cakeanddream

Per qualsiasi ulteriore chiarimento è a disposizione la seguente mail info@bakeit.cloud nell'oggetto della mail va scritto **CONTEST** alla quale poter scrivere entro e non oltre il 10/09/2024 data di chiusura delle iscrizioni.

Le opere presentate devono essere uniche ed esclusivamente create per l'evento "CAKE AND DREAM 2024", previa eliminazione.

➤ **Risultati e PREMIAZIONE:**

I risultati, oro, argento, bronzo o merito verranno esposti la domenica 22/09/24 entro le ore 12.00

*Gli attestati e le schede di giudizio saranno consegnati esclusivamente a mano e al **Tavolo di Ascolto**.*

Ogni **giudizio** sarà accompagnato da una scheda, imbustata e consegnata esclusivamente al Tavolo di Ascolto, dove verranno spiegati i punteggi e le eventuali motivazioni di squalifica.

Non verranno inviate per nessun motivo copie tramite e-mail delle schede e degli attestati.

Il Tavolo di Ascolto è aperto dalla pubblicazione dei risultati presso l'area Cake & Dream.

Il giudizio della Giuria è insindacabile.

Per ogni categoria è previsto il seguente punteggio:

ORO: PUNTEGGIO tra 91 a 100

ARGENTO: PUNTEGGIO tra 81 a 90

BRONZO: PUNTEGGIO tra 60 a 80

Per gli altri verrà assegnato un simbolico "Attestato di merito" per la partecipazione.

La giuria si riserva la possibilità di attribuire **dei punti di penalità** nel caso in cui riscontri incongruenze con il regolamento che disciplina la categoria.

Con 4 punti di penalità è prevista la squalifica.

BEST DI CATEGORIA: verrà attribuito **all'oro con punteggio più alto.**

BEST IN SHOW: verrà attribuito **al Best di Categoria con punteggio più alto.**

Domenica, **entro le ore 16.00** presso lo spazio **CAKE AND DREAM** avverranno la premiazione dei Best di Categoria.

A seguire la premiazione del **BEST IN SHOW.**

➤ **CONSEGNA DELL'OPERA:**

Le opere potranno essere consegnate **venerdì 20/09/24 dalle ore 17.00 alle ore 18.30 al punto CARGO est.**

Solo ed esclusivamente per motivi straordinari sarà possibile consegnare le opere sabato 21/09/24

(sempre al punto Cargo est) dalle ore 8.00 alle ore 9.00.

Le opere che arriveranno in ritardo non verranno accettate.

Alla consegna ogni concorrente verrà registrato, dallo staff dell'organizzazione e gli verrà consegnata una busta con all'interno:

- Modulo di iscrizione con i dati del concorrente.
- Modulo privacy che andrà firmato e riconsegnato
- Bustina chiusa con sopra indicato il tavolo dove porre l'opera, all'interno il numero da posizionare sotto l'opera e sul cake board.

Il concorrente una volta effettuata l'iscrizione, poserà personalmente la sua opera al tavolo assegnato alla categoria per cui concorre e nel posto corrispondente al numero di concorso.

Ogni opera presentata, deve essere corredata di **brochure, plastificata**, delle dimensioni massime di 15x20 cm, che deve contenere le seguenti indicazioni:

- Descrizione dell'opera con foto
- Eventuale fonte di ispirazione. Se le opere vengono ispirate da immagini, dipinti, creazioni prese dal web o da altra provenienza, deve essere citata la fonte, in rispetto dalle norme che disciplinano i diritti di Autore.
- Messaggio dell'opera
- Misure come da regolamento di categoria
- Tecniche e Materiali utilizzati

La brochure deve essere posta vicino l'opera.

L'area di concorso sarà transennata per tutto il periodo di giudizio, per garantire il lavoro dei Giudici, fino alle ore 16.00 di sabato 21/09/24.

L'opera in concorso potrà essere posta sul tavolo solo ed esclusivamente da una persona.

Per eventuali manutenzioni saranno disponibili dei tavoli di lavoro in aree predisposte.

Tutti i materiali e le attrezzature sono a carico del concorrente.

Posizionata la torta i concorrenti dovranno lasciare lo spazio fiera, per poter poi rientrare all'apertura dello show utilizzando il badge da Competitors.

L'organizzazione non è responsabile per danni alle opere, furti o danneggiamento delle attrezzature.

Le opere potranno essere rimosse dai tavoli solo dopo le ore 17:00 di domenica 22/09/2024.

Le opere non rimosse, dopo la chiusura della fiera, verranno smaltite dall'organizzazione; quindi, nessun reclamo o richiesta di recupero verrà accolta.

Inoltre, non è possibile lasciare le opere in giacenza per ritirarle dopo la chiusura della fiera.

➤ INDICAZIONI GENERALI

Si ricorda che:

1. SONO AMMESSI SOLO MATERIALI EDIBILI. Di conseguenza non sono ammessi elementi di decorazione come luci, fili strass, piume ecc. Le uniche eccezioni sono per i supporti di acciaio, legno e plastica ad uso alimentare per la costruzione delle opere, compresi i wires e i picks.
Si ricorda di specificare nella Brochure di presentazione se si sono utilizzati uno o più dei suddetti elementi.
2. Le opere presentate devono essere uniche ed esclusivamente create per l'evento "CAKE AND DREAM 2024", previa eliminazione.
3. Se le opere vengono ispirate da immagini, dipinti, creazioni prese dal web o da altra provenienza, deve essere citata la fonte, in rispetto dalle norme che disciplinano i diritti di Autore.
4. Le opere non devono essere pubblicate sui social prima della pubblicazione dei giudizi, che avverrà domenica 22/09/24 entro le ore 12.00, previa eliminazione.
5. Ogni opera anche se realizzata con il supporto di Dummies, deve essere considerata come una torta vera e realizzabile.
6. Ogni opera deve rispettare le indicazioni scritte nel regolamento di categoria, dove si disciplinano:
 - Misure dell'opera (base)
 - Misure dello spazio occupato (non devono esserci parti sporgenti oltre lo spazio consentito)
 - Materiali usati e materiali non consentiti.A tal proposito, i Giudici si riservano la facoltà di misurare le opere e di testare i materiali.
7. Tutte le opere che avranno parti sporgenti (vedi rami di fiori, decorazioni, parti di modelling), oltre le misure di spazio base del cake board consentito, avranno delle penalità.
8. Ove presenti applicazioni o decorazioni con wires, questi devono essere tutti necessariamente coperti con "guttaperca"; e se inseriti all'interno dell'opera devono essere introdotti all'interno di pick o cannucce adatte a tale funzione, per isolarli dalla torta e/o opera. Per ogni mancanza verrà detratto un punto, fino ad un massimo di tre errori, previa squalifica.
9. Ogni opera, proprio perché considerata come una torta vera, deve essere decorata e curata in ogni lato, non solo la parte frontale. Uno dei criteri di valutazione è proprio l'accuratezza e la pulizia dell'opera.
10. Il nastro decorativo del cake board o vassoio è consentito solo nelle categorie che lo prevedono.
11. **Le misure di larghezza e altezza sono disciplinate nelle singole categorie, il non rispetto di una di queste è motivo di squalifica.**
12. I temi delle categorie non devono contenere messaggi politici, religiosi, sessuali e discriminatori.
13. Per le opere che arrivano al concorso danneggiate durante il trasporto, dovrà essere comunicato al momento della consegna. Lo staff provvederà a consegnare un cartellino specifico da porre vicino all'opera.
14. Le opere che arriveranno danneggiate in maniere non recuperabile non verranno ammesse al concorso.
15. **In caso di mancata partecipazioni per motivi personali non è previsto nessun rimborso della quota di iscrizione.**
16. In caso in cui l'evento venga annullato o posticipato, verrà data la possibilità di usufruire l'iscrizione all'evento successivo.

PRIVACY e SICUREZZA

Verrà consegnata una liberatoria relativa ai diritti di privacy, in quanto le opere e le persone presenti allo show potrebbero essere fotografate, riprese e postate sui social media da parte dello staff organizzativo.

Ogni comportamento irrispettoso, verso i giudici e staff o altri partecipanti al concorso potrà essere causa di squalifica, nel caso in cui ci siano i presupposti anche la denuncia alle autorità competenti.

PLACCA DECORATA

TEMA	MADRE NATURA La bellezza e la grandiosità della natura
DESCRIZIONE	<u>Tutta l'opera deve essere completamente commestibile (placca e decorazioni), compreso il retro.</u> La placca ha forma libera ma piatta , deve rispettare le misure stabilite. Può rappresentare un piatto, un quadro, un libro, uno specchio etc... qualsiasi forma con immagini, testi scritti, disegni, bassorilievi, sculture etc... <u>Tutto deve essere realizzato a mano.</u> <u>Può essere realizzata anche in Frolla</u> <u>Sono esclusi moulds, tappetini, stampi.</u>
MISURE	Lo spazio espositivo è di 30X30 L'opera può essere esposta: <ul style="list-style-type: none"> • su un cavalletto o piedistallo • un cake board, che deve essere perfettamente ricoperto in pasta di zucchero, con i bordi ricoperti da un nastrino. Importante la placca non deve essere incollata al supporto espositivo perché deve essere ispezionabile anche sul retro.
PRESENTAZIONE/Brochure	Ogni opera presentata, deve essere <u>corredata di brochure plastificata</u> , delle dimensioni massime di 15x20 cm, che deve contenere le seguenti indicazioni: <ul style="list-style-type: none"> • Descrizione dell'opera con foto • Eventuale fonte di ispirazione. Se le opere vengono ispirate da immagini, dipinti, creazioni prese dal web o da altra provenienza, deve essere citata la fonte, in rispetto dalle norme che disciplinano i diritti di Autore. • Messaggio dell'opera • Misure come da regolamento di categoria • Tecniche e Materiali utilizzati
MATERIALI E TECNICHE DI DECORAZIONE CONSENTITI	TUTTI I MATERIALI UTILIZZATI DEVONO ESSERE EDIBILI. Le tecniche di decorazione possono essere scelte fra le seguenti. <ul style="list-style-type: none"> • Ghiaccia reale • Pittura • Scrittura • Scultura • Aerografo • Decorazioni in wafer paper • Tecniche 2D e 3D
INDICAZIONI DI REALIZZAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • <u>SONO AMMESSI SOLO MATERIALI EDIBILI.</u> Di conseguenza elementi di decorazione come luci, fili strass, piume ecc. se utilizzati per l'allestimento della tavola non devono andare a diretto contatto con i biscotti ecc. • Sono consentiti i supporti di acciaio, legno e plastica per la presentazione tipo alzatine, appendini, leggii. • Può essere utilizzato un nastro decorativo solo ed esclusivamente per rifinire il vassoio. Non sono consentiti spilli. • Tutti i dummies ed il vassoio devono essere completamente e accuratamente ricoperti con materiali edibili.
CRITERI DI VALUTAZIONE	I punteggi saranno da 1 a 100 e verranno basati sui seguenti criteri: <ol style="list-style-type: none"> 1. Attinenza al tema 2. Tecniche di decorazioni 3. Fattibilità 4. Proporzioni e Armonia cromatica 5. Manualità e Originalità

N.B: nessuna opera deve contenere messaggi politici, religiosi, sessuali e discriminatori

CATEGORIA

WEDDING CAKE

TEMA	MONOCROMATIC
DESCRIZIONE	<p>TORTE MONUMENTALI con tema puramente ispirato al matrimonio. La creazione deve avere come tema un solo colore con tutte le sue sfumature.</p> <p>NON SONO AMMESSI RIFERIMENTI TEMA CARTOON, MANGA, LEGO TUTTO CIO' CHE È COPERTO DA COPYRIGHT</p> <p>MINIMO TRE PIANI CON VASSOIO Piani e vassoio devono essere interamente ricoperti da materiali edibili (vedi elenco materiali consentiti)</p>
MISURE	Larghezza massima 50x50 cm, compreso il vassoio Altezza 1 mt massimo
PRESENTAZIONE BROCHURE	<p>Ogni opera presentata, deve essere <u>corredata di brochure</u>, plastificata, delle dimensioni massime di 15x20 cm, che deve contenere le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descrizione dell'opera con foto • Eventuale fonte di ispirazione. Se le opere vengono ispirate da immagini, dipinti, creazioni prese dal web o da altra provenienza, deve essere citata la fonte, in rispetto dalle norme che disciplinano i diritti di Autore. • Messaggio dell'opera • Misure come da regolamento di categoria • Tecniche e Materiali utilizzati
MATERIALI CONSENTITI	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta di zucchero • Fondant • Ghiaccia reale • Wafer paper • Isomalto • Gumpaste • Frolla per piccole decorazioni • Gelatine alimentari • Cioccolato plastico • Carta di riso • Marshmallow • Dummies e distanziatori per uso alimentare • Wires • Guttaperga • Cannucce alimentare • pick
TECNICHE UTILIZZATE	Sono richieste almeno tre tecniche diverse di decorazione
INDICAZIONI DI REALIZZAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • SONO AMMESSI SOLO MATERIALI EDIBILI. Di conseguenza non sono ammessi elementi di decorazione come luci, fili strass, piume ecc. Le uniche eccezioni sono per i supporti di acciaio, legno e plastica ad uso alimentare per la costruzione delle opere, compresi i wires e i picks. <u>Si ricorda di specificare nella Brochure di presentazione se si sono utilizzati uno o più dei suddetti elementi.</u> • Ove presenti applicazioni o decorazioni con wires, questi devono essere tutti necessariamente coperti con "guttaperca"; e se inseriti all'interno dell'opera devono essere introdotti all'interno di picks o cannucce adatte a tale funzione, per isolarli dalla • torta e/o opera. Per ogni mancanza verrà detratto un punto, fino ad un massimo di tre errori, previa squalifica. • Ogni opera, proprio perché considerata come una torta vera, deve essere decorata e curata in ogni lato, non solo la parte frontale. Uno dei criteri di valutazione è proprio l'accuratezza e la pulizia dell'opera. • Può essere utilizzato un nastro decorativo solo ed esclusivamente per rifinire il vassoio. Non sono consentiti spilli. • Tutti i dummies ed il vassoio devono essere completamente e accuratamente ricoperti con materiali edibili.
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>I punteggi saranno da 1 a 100 e verranno basati sui seguenti criteri:</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Attinenza al tema 7. Tecniche di decorazioni e Fattibilità 8. Proporzioni e Armonia cromatica 9. Manualità e Originalità 10. Eleganza e Pulizia del lavoro (macchie, buchi, unghiate, ditate, pelucchi ecc)

N.B: nessuna opera deve contenere messaggi politici, religiosi, sessuali e discriminatori.

JUNIOR

TEMA	CARTOON
DESCRIZIONE	<p>Ispirati al mondo dei Cartoon ed al tuo personaggio preferito. Puoi realizzare una piccola torta massimo di due piani; La torta deve essere finta e ricoperta con pasta di zucchero. La torta può essere decorata con personaggi, fiori e animaletti. Per la realizzazione dei personaggi o animali è consentita la struttura interna purché isolata dal contatto con i materiali edibili. I giudici controlleranno le proporzioni, la cromaticità e la fantasia e la pulizia del lavoro.</p>
COLORI	Liberi
MISURE	Larghezza massima 30x30 cm, compreso il vassoio
PRESENTAZIONE	<p>Ogni opera presentata, deve essere <u>corredata di brochure</u>, plastificata, delle dimensioni massime di 15x20 cm, che deve contenere le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descrizione dell'opera con foto • Eventuale fonte di ispirazione. Se le opere vengono ispirate da immagini, dipinti, creazioni prese dal web o da altra provenienza, deve essere citata la fonte, in rispetto dalle norme che disciplinano i diritti di Autore. • Messaggio dell'opera • Misure come da regolamento di categoria • Tecniche e Materiali utilizzati
MATERIALI CONSENTITI	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta di zucchero • Fondant • Ghiaccia reale • Wafer paper • Isomalto • Gumpaste • Frolla per piccole decorazioni • Gelatine alimentari • Sprinkles • Cioccolato plastico • Carta di riso • Marshmallow • Dummies e distanziatori per uso alimentare • Wires • Guttaperga • Cannucce alimentare • Stecchi per cake pops • Pick
INDICAZIONI DI REALIZZAZIONE	
<ul style="list-style-type: none"> • <u>SONO AMMESSI SOLO MATERIALI EDIBILI.</u> Di conseguenza non sono ammessi elementi di decorazione come luci, fili strass, piume ecc. Le uniche eccezioni sono per i supporti di acciaio, legno e plastica ad uso alimentare per la costruzione delle opere, compresi i wires e i picks. <u>Si ricordo di specificare nella Brochure di presentazione se si sono utilizzati uno o più dei suddetti elementi.</u> • Ove presenti applicazioni o decorazioni con wires, questi devono essere <u>tutti</u> necessariamente coperti con "guttaperca"; e se inseriti all'interno dell'opera devono essere introdotti all'interno di picks o cannucce adatte a tale funzione, per isolarli dalla • torta e/o opera. Per ogni mancanza verrà detratto un punto, fino ad un massimo di tre errori, previa squalifica. • Ogni opera, proprio perché considerata come una torta vera, deve essere decorata e curata in ogni lato, non solo la parte frontale. Uno dei criteri di valutazione è proprio l'accuratezza e la pulizia dell'opera. • Può essere utilizzato un nastro decorativo solo ed esclusivamente per rifinire il vassoio. Non sono consentiti spilli. • Tutti i dummies ed il vassoio devono essere completamente e accuratamente ricoperti con materiali edibili. 	
CRITERI DI VALUTAZIONE	
<p>I punteggi saranno da 1 a 100 e verranno basati sui seguenti criteri:</p> <ol style="list-style-type: none"> 11. Attinenza al tema 12. Tecniche di decorazioni 13. Proporzioni e Armonia cromatica 14. Manualità e Originalità 15. Eleganza e Pulizia del lavoro (macchie, buchi, unghiate, ditate, pelucchi ecc) 	

N.B: nessuna opera deve contenere messaggi politici, religiosi, sessuali e discriminatori

CATEGORIA

BISCOTTI

TEMA	<p>INCANTO</p> <p>il mondo incantato visto dai tuoi occhi: la meraviglia dei sogni, la meraviglia di un tramonto.... l'incanto di una emozione</p>
DESCRIZIONE	<p>In questa categoria rientrano tutti i tipi di biscotti in frolla decorati con tutte le tecniche che utilizzano prodotti edibili</p> <ul style="list-style-type: none"> • Minimo 4 - Massimo 8 biscotti tutti diversi ma con lo stesso tema. Il biscotto non deve superare 1 cm di altezza esclusa la decorazione. La cottura deve essere uniforme. • I biscotti devono essere realizzati e decorati a mano. • Si possono utilizzare cutter per il taglio del biscotto. • E' consentito utilizzo di moulds solo per realizzare di piccole decorazioni, <u>non per decorare completamente il biscotto, previa penali</u>.
MISURE	<p>La misura del vassoio 30x30 cm (spazio espositivo)</p> <p>Possono essere utilizzati dei supporti in altezza, tipo alzatine, o appendini dove esporre i biscotti, importante è rimanere nello spazio del vassoio. I biscotti devono essere liberi (non incollati ai supporti o vassoio) ed ispezionabili per la verifica della cottura.</p>
PRESENTAZIONE/Brochure	<p>Ogni opera presentata, deve essere <u>corredata di brochure plastificata</u>, delle dimensioni massime di 15x20 cm, che deve contenere le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descrizione dell'opera con foto • Eventuale fonte di ispirazione. Se le opere vengono ispirate da immagini, dipinti, creazioni prese dal web o da altra provenienza, deve essere citata la fonte, in rispetto dalle norme che disciplinano i diritti di Autore. • Messaggio dell'opera • Misure come da regolamento di categoria • Tecniche e Materiali utilizzati
MATERIALI E TECNICHE DI DECORAZIONE CONSENTITI	<p>TUTTI I MATERIALI UTILIZZATI DEVONO ESSERE EDIBILI.</p> <p>Le tecniche di decorazione possono essere scelte fra le seguenti, da 1 a massimo di 3 tecniche diverse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ghiaccia reale • Pasta di zucchero • Aerografo • Decorazioni in wafer paper • Tecniche 2D e 3D
INDICAZIONI DI REALIZZAZIONE	
<ul style="list-style-type: none"> • <u>SONO AMMESSI SOLO MATERIALI EDIBILI</u>. Di conseguenza elementi di decorazione come luci, fili strass, piume ecc. se utilizzati per l'allestimento della tavola non devono andare a diretto contatto con i biscotti ecc.ecc. • Sono consentiti i supporti di acciaio, legno e plastica per la presentazione tipo alzatine, appendini, leggii. • Può essere utilizzato un nastro decorativo solo ed esclusivamente per rifinire il vassoio. Non sono consentiti spilli. • Tutti i dummies ed il vassoio devono essere completamente e accuratamente ricoperti con materiali edibili. 	
CRITERI DI VALUTAZIONE	
<p>I punteggi saranno da 1 a 100 e verranno basati sui seguenti criteri:</p> <ol style="list-style-type: none"> 16. Attinenza al tema 17. Tecniche di decorazioni e Fattibilità 18. Proporzioni e Armonia cromatica 19. Manualità e Originalità 20. Cottura e altezza del biscotto 	

N.B: nessuna opera deve contenere messaggi politici, religiosi, sessuali e discriminanti.

CATEGORIA

MODELING

TEMA	PIXAR
DESCRIZIONE	L'opera di modeling può rappresentare figure ai personaggi Pixar È consentita la struttura interna purché isolata dal contatto con i materiali edibili. I giudici si possono avvalere della facoltà di ispezionare le opere. Il modeling può essere presentato da solo come figura poggiato su un vassoio o su un dummies.
COLORI	Liberi
MISURE	Larghezza massima 40x40 cm, compreso il vassoio Altezza 45 cm massimo
PRESENTAZIONE	Ogni opera presentata, deve essere <u>corredata di brochure</u> , plastificata, delle dimensioni massime di 15x20 cm, che deve contenere le seguenti indicazioni: <ul style="list-style-type: none"> • Descrizione dell'opera con foto • Eventuale fonte di ispirazione. Se le opere vengono ispirate da immagini, dipinti, creazioni prese dal web o da altra provenienza, deve essere citata la fonte, in rispetto dalle norme che disciplinano i diritti di Autore. • Messaggio dell'opera • Misure come da regolamento di categoria • Tecniche e Materiali utilizzati
MATERIALI CONSENTITI	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta di zucchero • Fondant • Ghiaccia reale • Wafer paper • Isomalto • Gumpaste • Frolla per piccole decorazioni • Gelatine alimentari • Cioccolato plastico • Carta di riso • Marshmallow • Dummies e distanziatori per uso alimentare • Wires • Guttaperga • Cannucce alimentare • Stecchi per cake pops • pick
INDICAZIONI DI REALIZZAZIONE	
<ul style="list-style-type: none"> • <u>SONO AMMESSI SOLO MATERIALI EDIBILI.</u> Di conseguenza non sono ammessi elementi di decorazione come luci, fili strass, piume ecc. Le uniche eccezioni sono per i supporti di acciaio, legno e plastica ad uso alimentare per la costruzione delle opere, compresi i wires e i picks. <u>Si ricordo di specificare nella Brochure di presentazione se si sono utilizzati uno o più dei suddetti elementi.</u> • Ove presenti applicazioni o decorazioni con wires, questi devono essere <u>tutti</u> necessariamente coperti con "guttaperca"; e se inseriti all'interno dell'opera devono essere introdotti all'interno di picks o cannucce adatte a tale funzione, per isolarli dalla • torta e/o opera. Per ogni mancanza verrà detratto un punto, fino ad un massimo di tre errori, previa squalifica. • Ogni opera, proprio perché considerata come una torta vera, deve essere decorata e curata in ogni lato, non solo la parte frontale. Uno dei criteri di valutazione è proprio l'accuratezza e la pulizia dell'opera. • Può essere utilizzato un nastro decorativo solo ed esclusivamente per rifinire il vassoio. Non sono consentiti spilli. • Tutti i dummies ed il vassoio devono essere completamente e accuratamente ricoperti con materiali edibili. 	
CRITERI DI VALUTAZIONE	
<p>I punteggi saranno da 1 a 100 e verranno basati sui seguenti criteri:</p> <ol style="list-style-type: none"> 21. Attinenza al tema 22. Tecniche di decorazioni 23. Proporzioni e Armonia cromatica 24. Manualità e Originalità 25. Eleganza e Pulizia del lavoro (macchie, buchi, unghiate, ditate, pelucchi ecc) 	

N.B: nessuna opera deve contenere messaggi politici, religiosi, sessuali e discriminanti.

CATEGORIA

FIORI REALISTICI

TEMA	IKEBANA Arte Giapponese della disposizione dei fiori recisi. L'importanza alla cura del dettaglio, il valore dell'equilibrio dell'armonia e dell'essenzialità.
COLORI	Tema libero
MISURE	LARGHEZZA 30x40cm massimo Altezza libera
PRESENTAZIONE/Brochure	Ogni opera presentata, deve essere <u>corredata di una brochure, plastificata</u> , delle dimensioni massime di 15x20 cm, che deve contenere le seguenti indicazioni: <ul style="list-style-type: none"> • Descrizione dell'opera con foto • Eventuale fonte di ispirazione. Se le opere vengono ispirate da immagini, dipinti, creazioni prese dal web o da altra provenienza, deve essere citata la fonte, in rispetto dalle norme che disciplinano i diritti di Autore. • Messaggio dell'opera • Misure come da regolamento di categoria • Tecniche e Materiali utilizzati • Specificare nome dei fiori, foglie e delle bacche.
MATERIALI CONSENTITI	Sono consentito solo ed esclusivamente i seguenti materiali: <ul style="list-style-type: none"> • Gumpaste • Wafer paper • Wires • Guttaperga • Pistilli per uso alimentare • Filo di cotone • Coloranti alimentari
INDICAZIONI DI REALIZZAZIONE	
<ul style="list-style-type: none"> • <u>Tutti i fiori e fogliamo devono essere realistici.</u> • <u>Non sono ammessi:</u> Paste acriliche, paste di riso, paste di fagioli, pasta di tapioca, nessuna pasta flex, gelatine, isomalto, piume, strass, file decorativi, luci, spago, nastri decorativi. • <u>Sono ammesse spugni oasis,</u> purché non visibili; vasi e contenitori di vetro, ceramica, legno. • Tutti i wires, devono essere necessariamente coperti con "guttaperca", non sono ammessi wires a vista. • Se vengono utilizzati dummies questi devono essere completamente e accuratamente ricoperti con materiali edibili. 	
CRITERI DI VALUTAZIONE	
I punteggi saranno da 1 a 100 e verranno basati sui seguenti criteri: <ol style="list-style-type: none"> 26. Attinenza al tema 27. Tecniche di decorazioni 28. Proporzioni e Armonia cromatica 29. Manualità e Originalità e cura nella composizione 30. Eleganza e Pulizia del lavoro (copertura wires, tecnica di montaggio del fiore) 	

N.B: nessuna opera deve contenere messaggi politici, religiosi, sessuali e discriminatori.