



Regolamento Generale Concorsi di Cake Design



Elementi necessari per la partecipazione al Concorso:

- ✚ Torta da **Esposizione**;
- ✚ Torta da **Degustazione**;
- ✚ Brochure con Foto e illustrazione della torta da esposizione, composizione e ingredienti della torta da degustazione;

Torta da "Esposizione":

➤I concorrenti dovranno realizzare **n°1 Torta** a più livelli realizzata con supporti di polistirolo ricoperta in pasta di zucchero, cioccolato plastico, pasta di mandorle, marzapane etc.. dimensioni del vassoio di base massimo __ cm(vedi N.B.), perimetro in cui deve entrare tutto il pezzo, altezza libera, forme e colori a discrezione del concorrente. Nel caso di misure irregolari, si potrà adottare una penalità del 10% del totale del punteggio.

➤I concorrenti potranno decidere di portare la torta finita oppure montarla sul posto direttamente sul tavolo da esposizione, messo a disposizione dall'organizzazione.

➤La torta deve essere un lavoro inedito non pubblicato altrove ed eseguito dai soli concorrenti.

➤Su richiesta eventuale del Presidente di Giuria, i concorrenti dovranno dare prove soddisfacenti sui dettagli.

➤La base di appoggio o vassoio per la torta da esposizione pubblica, dovrà essere portata dal concorrente.

➤Si deve comprendere che anche nella torta finta da Esposizione l'unica parte non edibile sarà quella in polistirolo. Materiali di sostegno comunemente usati nella progettazione di torta (filo, stencil, spiedini di legno, coloranti perlati e glitterati commestibili, spray e coloranti commestibili) saranno consentiti, ma le regole e le norme igieniche devono essere rigorosamente rispettate (ad esempio no fili di ferro inseriti direttamente nella torta). Non si è obbligati ad usare prodotti non tossici nel caso in cui la torta viene utilizzata esclusivamente come pezzo d'arte decorativa e non come articolo da mangiare. Per esempio: una figura modellata, una composizione floreale, una placca decorata o un'immagine, un top per una torta nuziale o una targa sulla torta. Prodotti non tossici (ma non edibili) non dovrebbero essere dipinti direttamente su una torta né su una struttura di polistirolo che viene utilizzata per rappresentare una torta. Né dovrebbero essere dipinti su qualsiasi oggetto destinato ad essere mangiato. Non ci sono restrizioni sull'uso di foglie d'oro e d'argento commestibili utilizzate sul pezzo della competizione. I concorrenti dovrebbero dichiarare l'uso di questi materiali in modo che tutti i giudici e il pubblico siano consapevoli della validità dell'oro e dell'argento usati. Le rivendicazioni di altri prodotti commestibili, tra cui l'oro e la foglia argento saranno accettate solo se il prodotto utilizzato reca l'etichetta del produttore in cui si dichiara che è commestibile, e potrebbe essere mostrata su richiesta, da parte dei giudici membri. Nessun'altra decorazione artificiale è permessa. (Es. piume, strass etc.)

Torta da "Degustazione"

➤ Il concorrente dovrà **presentare n°1 Torte** max diametro cm. 15/18. La decorazione di questa dovrà rispecchiare la decorazione della torta da esposizione. Il Tipo di dolce scelto per la degustazione dovrà rispettare gli stessi criteri di una torta vera impostata come quella scelta da esposizione (fare fede al proprio buon senso nell'immaginare che la torta e relative decorazioni potrebbero essere mangiate da bambini o persone anziane).

➤**Criteria di valutazione;** La giuria valuterà gli elaborati e le opere tenendo conto dei seguenti parametri:

➤**Impressione Artistica della Torta da "Esposizione": 50%** e comprende la Composizione della torta, l'impatto cromatico, le tecniche utilizzate, l'innovazione. Visuale generale, proporzione, colori, bilanciamento, copertura, qualità delle rifiniture e dei pezzi addizionali, (ad esempio, fiori, modellaggio, ghiaccia, pittura) e l'esecuzione a livello maestrale delle tecniche di difficoltà elevata.

➤**Degustazione: 30%** e comprende abbinamento gusti, strutture diverse del dolce, difficoltà d'esecuzione, innovazione del dolce.

➤**Impressione Generale: 20%** e comprende pulizia nel lavoro, ordine nel box, organizzazione del lavoro, brochure, ricettario e tavolo di presentazione finale.

La Federazione assegnerà, **un medagliere a punteggio** per tutti i concorrenti che raggiungeranno i seguenti punteggi:

- **100 Punti – Coppa Oro Assoluto**
- **da 90 a 99 punti – Medaglia d'Oro (3 Medaglie in Totale)**
- **da 80 a 89 punti – Medaglia d'Argento (4 Medaglie in Totale)**
- **da 70 a 79 punti – Medaglia di Bronzo (5 Medaglie in Totale)**
- **Sotto la soglia dei 70 punti, Diploma di Partecipazione**

I concorrenti cedono all'organizzazione, sin dal momento dell'ammissione al concorso, il diritto di poter utilizzare foto, video, audio, ricettario e tutti gli elaborati per fini propagandistici e tutto ciò correlata ad esso in tutte le sue forme di utilizzo, rinunciando sin d'ora ad ogni richiesta di risarcimento del danno, rimborso spese e pagamento di somme in genere.

N.B. A questo Regolamento per ogni evento specifico verrà allegato un foglio con tutti i dettagli richiesti per la gara (dimensioni massime, tema, materiali consentiti e non, prezzo per adesione ecc ecc).

Firma Presidente

Radichio Francesco