



GLAMOUR ITALIAN CAKES
presenta

6^a COPPA ITALIA
della
PASTICCERIA ARTISTICA

Cartoon-mania
il mondo dei cartoni animati

La cultura dell'estetica si fonde con la cultura del buon gusto,
interpretando più stili e più tecniche per valorizzare al massimo
la decorazione in pasticceria

28 partecipanti selezionati su Facebook
solo per l'aspetto estetico/artistico

Concorso in scena
dal 21 al 25 gennaio 2017
Forum Pastry & Culture – Pad. D3
SIGEP Rimini

Il tema della sesta edizione del concorso è **CARTOON-MANIA, IL MONDO DEI CARTONI ANIMATI**.

Si evolve e si arricchisce il percorso intrapreso 6 anni fa per diffondere e rafforzare il chiaro segnale di cultura e informazione nella decorazione dolciaria, contribuendo alla fondamentale professionalizzazione di tutti gli attori coinvolti.

Da sempre, il concorso offre occasioni e strumenti di riflessione e confronto, con una precisa visione che coinvolge il mondo professionale del cake design e della pasticceria, anche attraverso più canali comunicativi, quali siti, blog e social media. Promotori sono **GlamourItalianCakes** (“**Pasticceria Internazionale**” e **TerVi**), con **Conpait** e l’hosting partner **Sigep**, che organizza e ospita tale concorso presso il **Forum Pastry & Culture a Sigep 2017**.

Il percorso prosegue con rinnovata passione, concentrandosi sulla ricchezza e sulla varietà delle tecniche decorative dolciarie. Ecco perché questa sesta edizione segna un ulteriore passo avanti per raccontare e mettere sotto i riflettori la tradizione decorativa italiana in netta evoluzione. Quella decorazione contraddistinta da commerciabilità, vendibilità e non solo forza artistica.

PRIVILEGIATE NELLA SELEZIONE DI ACCESSO SARANNO LE TORTE CAPACI DI METTERE IN MOSTRA E FAR COESISTERE IN MODO ARMONIOSO IL MAGGIOR NUMERO DI TECNICHE DECORATIVE APPLICATE DEL MIGLIOR LIVELLO.

Tutto ciò con l’obiettivo di continuare a favorire un dialogo costruttivo fra professionisti, stimolando la cultura decorativa a 360 gradi. Per questa edizione è prevista **un’unica categoria di gara**: saranno in tutto **28 i singoli** concorrenti valutati per la prova **esclusivamente estetica**. Tutti i partecipanti sono selezionati attraverso il consueto concorso su Facebook, in svolgimento nella pagina di GlamourItalianCakes. **L’iscrizione è possibile solo singola**. L’importante è che chi si iscrive sia ben consapevole di dover affrontare la prima selezione on-line con giudizi tecnici solo tramite foto, per poi partecipare al Sigep di Rimini con la **stessa identica** torta decorata, così da essere valutato dalla giuria dal punto di vista globale.

Tramite la **pagina Facebook di GlamourItalianCakes** verranno presentati i lavori di tutti i partecipanti. Questi possono farsi votare in rete (con i “mi piace”), in modo tale da diffondere quanto più possibile l’evento e confrontare la votazione preponderante della Giuria di Qualità on line. Si specifica però che tali “mi piace” non vanno in alcun caso ad influire sul giudizio tecnico della giuria on-line.

La pagina Facebook dedicata e il sito istituzionale (**www.glamouritaliancakes.it**) “gestiscono” il concorso che esalta le tecniche estetiche, artistiche e profes-

sionali,
in attesa di approdare successivamente al momento espositivo del concorso a Rimini.

Per la partecipazione al concorso di quest'anno è richiesta la realizzazione di un elaborato artistico monumentale su dummies, che rappresenti una torta a più piani, ricoperta in pasta di zucchero, cioccolato, ghiaccia reale, wafer paper o marzapane.

L'opera dovrà essere **originale ed inedita**, e non potrà essere pubblicata privatamente su internet o sui social prima del responso della prima selezione, pena la squalifica dal concorso.

TECNICHE DECORATIVE

Sono ammesse le seguenti tecniche decorative, che saranno valutate sia per l'armonizzazione della composizione, che singolarmente in base alla specifica qualità di esecuzione, mediante l'attribuzione di un punteggio:

- Modelling in pasta di zucchero/cioccolato plastico/marzapane;
- Fiori in flower paste/Gun paste (realistici in pasta, senza ferretti o ingambati);
- Pittura su pasta di zucchero (idroalcolica, con olio, con burro di cacao, con colori in polvere a secco);
- Areografia (areografia libera o con l'uso di stancil per rappresentare soggetti definiti);
- Ghiaccia Reale (a scelta tra le tecniche di brush embroidery, pressure piping, scrolls, run out, collars, laces, stringworks, overpiping, Lambeth method);
- Isomalto (per grado di difficoltà colato, tirato, soffiato, patinaggio per soggetti tridimensionali);
- Wafer paper (copertura, fiori artistici e applicazioni decorative).
- Tutte le innovazioni tecniche in cui la manualità regna sovrana, rimanendo ovviamente nel campo alimentare.

ELEMENTI AMMESSI E NON AMMESSI

È ammesso l'utilizzo di polistirolo unicamente per i dummies dei "piani torta", che siano rotondi, quadrati o di altra forma, a sostituzione delle basi in torta vera (si ricorda di considerare la fattibilità).

Sono ammessi alzate e supporti esclusivamente per uso alimentare e di cui a richiesta dovrà essere comprovata la certificazione del produttore.

È ammesso unicamente l'utilizzo di "wire" e guttaperca nella sola realizzazione dei fiori ingambati, che però non potranno essere inseriti/infilzati nell'opera se non con l'uso di appositi picks in materiale plastico alimentare.

NON è ammesso l'utilizzo di "anime" interne al modelling o alle decorazioni, così come sostegni o strutture, di materiale NON EDIBILE (= che non si può mangia-

re), compreso ovviamente il polistirolo, i ferretti e gli stecchini di legno. Non è ammesso l'uso di coloranti NON ALIMENTARI, pertanto si consiglia di prestare attenzione a quanto riportato in etichetta dai produttori, in particolare per colori perlescenti, gold e silver (di cui potrà essere richiesto di esibire la confezione).

Non sono invece ammessi glitter e strass.

Non sono ammessi elementi decorativi non edibili, anche se in plastica alimentare.

Non è ammesso l'uso della porcellana fredda.

DIMENSIONI

Le dimensioni dell'opera dovranno essere di 40 cm (diametro o lato di base) per il piano più largo (escluso il vassoio), con altezza a scelta del concorrente, purché in armonia con la composizione proposta e senza dimenticare che uno dei requisiti valutati sarà la fattibilità in torta vera della composizione.

COME PARTECIPARE

Si deve inviare via mail a glamouritaliancakes@gmail.com, ENTRO E NON OLTRE il 31 dicembre 2016:

- La Scheda di partecipazione compilata in ogni sua parte (nome, cognome, codice fiscale...) e firmata dal/dai concorrente/i;
- un'immagine digitale in alta definizione, che comprenda un collage con una fotografia totale dell'opera rappresentante la propria torta in tema Cartoon e di 2 viste più piccole di dettaglio, in formato compatibile con FB (jpg, jpeg, png) e nominata con il TITOLO.jpg/jpeg/png
- Una breve descrizione dell'opera realizzata, che contenga: origine dell'ispirazione, dinamiche compositive, armonizzazione di forme e colori, scelta delle tecniche decorative utilizzate, descrizione di fattibilità tecnica su torta vera della composizione;
- curriculum vitae, corredato da fotografia, del singolo.

Non si accetteranno invii separati: ciascuna mail deve contenere obbligatoriamente tutto quanto sopra richiesto in un unico invio.

Gli organizzatori raggrupperanno i lavori nella pagina Facebook dedicata "GlamourItalianCakes", e in quelle di "Tervi", "Pasticceria Internazionale" e "Sigep". Le pubblicazioni avverranno con costanza e secondo l'ordine di ricezione fino al 31 dicembre 2016.

Il materiale inviato sarà pubblicato sulla pagina Facebook di GlamourItalianCakes dove saranno presentati i lavori di tutti i partecipanti, che saranno valutati da

una Giuria tecnica on-line, che decreterà il passaggio della prima selezione.

È **IMPORTANTE** sottolineare che i “mi piace” **NON** saranno determinanti: è la Giuria di Qualità che avrà giudizio insindacabile nella scelta dei 28 singoli finalisti.

I finalisti avranno la possibilità di esporre la propria opera durante le cinque giornate del Sigep Rimini 2017, all'interno del Forum Pastry&Culture, e al momento dell'iscrizione si impegnano a presenziare alla manifestazione in caso di superamento della prima selezione, a consegnare e a ritirare l'opera al termine della manifestazione.

I 28 singoli finalisti che avranno accesso alla seconda fase si contenderanno la Coppa Italia della Pasticceria Artistica, dove un'autorevole Giuria Tecnica decreterà le opere migliori della competizione.

Nei 28 finalisti potranno essere compresi per accesso diretto i vincitori di altre competizioni nazionali accreditate, che non parteciperanno alla prima selezione, ma la cui nuova opera inedita dovrà rispettare tutti i canoni del presente regolamento.

Il vincitore assoluto si aggiudicherà: la Coppa Italia della Pasticceria Artistica Trofeo #gicakes2017 e premi offerti dagli sponsor.

Sono previsti anche altri premi speciali, indicati di seguito nell'apposita sezione.

Tutti i finalisti riceveranno l'attestato di partecipazione.

Altissimo il livello professionale, così come quello dell'impatto mediatico.

Il vincitore assoluto sarà solo uno e sarà decretato pubblicamente durante Sigep 2017, anche per via telematica, sui profili Facebook utilizzati per il concorso, sui siti connessi, sulla rivista “Pasticceria Internazionale” e attraverso i canali Sigep e Conpait.

In contemporanea, la giuria popolare, ovvero i visitatori professionisti di Sigep, voteranno a livello estetico, compilando l'apposito talloncino per votare, distribuito in fiera presso il Forum Pastry&Culture, dove saranno esposte le opere, e dove vi saranno delle urne dove imbucare i voti.

Ai finalisti sarà richiesto di **allestire la propria opera il sabato 21 gennaio 2017 entro e non oltre le ore 10** (pena l'attribuzione di una penalità di gara), all'inter-

no del Forum presso Sigep Rimini, negli appositi spazi che verranno assegnati dagli organizzatori.

Il verdetto della Giuria e la **premiazione** del concorso saranno resi noti **domenica 22 gennaio 2017 a partire dalle ore 16**.

I finalisti potranno essere chiamati a realizzare demo pratiche presso il Forum Pastry&Culture e presso lo stand di "Pasticceria Internazionale", potendo promuovere il proprio nome e le proprie capacità.

Nella **mattinata di mercoledì 25 gennaio 2017 entro le ore 13**, giornata di chiusura di Sigep, le opere potranno essere liberamente ritirate dai proprietari, che in caso di mancato ritiro saranno considerate dall'organizzazione, da smaltire. L'organizzazione non si assume alcuna responsabilità per eventuali danneggiamenti o furti, durante o al termine dell'esposizione.

ATTRIBUZIONE DELLE PENALITA'

A discrezione dei Giudici e dell'organizzazione GlamourItalianCakes potranno essere attribuite penalità inerenti:

- dimensioni dell'opera al di fuori delle previste da regolamento (40cm nel punto più largo ad esclusione del vassoio, altezza a discrezione del concorrente);
- impiego di accessori/sostegni non edibili/alimentari (vedi appositi paragrafi);
- ritardo nella consegna dell'opera;
- non corrispondenza tra l'immagine inviata in fase di qualificazione e la torta in esposizione;
- mancata presentazione di documentazione su specifica richiesta della Giuria e/o dell'Organizzazione.

Si richiede che i partecipanti portino una propria divisa completa (giacca, pantalone e cappello), e con quella partecipino alla cerimonia di premiazione.

La Giuria risponde direttamente agli organizzatori, ovvero a GlamourItalianCakes, che è sovrano su qualsiasi decisione.

L'organizzazione si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica, dettata dalle circostanze o da cause di forza maggiore, al presente Regolamento. E si riserva inoltre il diritto di annullare il concorso per cause di forza maggiore.

Premi

- Primo posto assoluto (definito dalla seconda Giuria Tecnica durante la valutazione live) - punteggio più elevato (Vincitore della Coppa Italia della Pasticceria artistica 2017 – Trofeo #gicakes2017);

- Secondo posto – secondo punteggio totale;
- Terzo posto – terzo punteggio totale;
- Premio del pubblico;
- Premio “Pasticceria Internazionale”;
- Premio per la migliore tecnica innovativa;
- Altri “Premi Speciali” offerti dagli sponsor.

Il Premio del pubblico verrà assegnato in un secondo tempo, quindi con cerimonia on-line, così da permettere agli organizzatori di effettuare lo spoglio dei voti dei visitatori di Sigep.

Informazioni

Per tutte le informazioni: <http://www.glamouritaliancakes.it>

Gli organizzatori

Il #gicakes è un evento concepito, coordinato, promosso e sviluppato da GlamourItalianCakes, realtà operativa nata dalla sinergia fra “Pasticceria Internazionale” e Tervi.

Presidente: Cristiano Vitale

Direttore Artistico: Livia Chiriotti

Direttore Tecnico: Marco Mariani

Privacy

Durante la competizione saranno realizzate fotografie e riprese video che potrebbero essere pubblicate su sito e social network della manifestazione e/o su siti e social network di organizzatori e sponsor che aderiscono all’iniziativa. Ogni partecipante autorizza l’utilizzo d’immagini e video che contengano la propria persona e le opere realizzate, di cui cede ogni diritto di riproduzione o di qualsiasi altro diritto anche se coperto da diritti sulla proprietà intellettuale. L’organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali furti, perdite o danni alle opere e agli accessori portati dai partecipanti, durante l’esibizione e durante tutta la manifestazione.

La partecipazione all’esibizione implica automaticamente l’accettazione del presente regolamento in ogni sua parte.

Gli organizzatori si riservano il diritto di apportare modifiche al presente regolamento che si rendessero necessarie, per varie ragioni, fino al suo annullamento in caso di forza maggiore. Si riservano altresì il diritto esclusivo di pubblicazione della documentazione di ogni parte dell’evento ed il diritto all’esclusione a proprio insindacabile giudizio, di tutti i partecipanti non graditi od in esubero.

PASTICCERIA
INTERNAZIONALE

