

# 2° CAKE Airbrush TALENT SHOW

Contest di Cake Design organizzato nell'ambito del

**MEETING AIR - Aerografisti Italiani Riuniti - 14/15 LUGLIO 2018**

**Loc. Savio di Ravenna (Ra) c/o Ex Ristorante AL SALOON oggi "A TUTTA PECORA" – Via C. Torres 244**

**Tema:**

## **ALLA CONQUISTA DEL VECCHIO WEST**

**Miti, personaggi e leggende**



Il Contest si svolgerà nei giorni **14/15 Luglio a Savio di Ravenna c/o il Ristorante A TUTTA PECORA Ex AL SALOON** con il **Patrocinio del Comune di Ravenna** e del **Comune di Cervia** e con la collaborazione degli sponsor tecnici **ANEST IWATA** Torino e **DEKORIS** Catania.

### **1) PARTECIPANTI**

La manifestazione è rivolta a pasticceri e cake designer di ogni età, sesso, professionisti o dilettanti, italiani o stranieri, soci AIR e non soci senza alcun limite.

### **2) ISCRIZIONE**

I cake designer che vogliono iscriversi devono inviare il modulo di iscrizione allegato via email all'indirizzo [officinaitinerante@gmail.com](mailto:officinaitinerante@gmail.com) oppure via fax al numero 0544 1663012 e inviare come contributo spese di segreteria, stampa materiale promozionale, ecc.:

**30,00 euro se NON SOCI AIR**

**25,00 euro se SOCI AIR**

all'Associazione:

**Associazione Culturale Officina Itinerante ([officinaitinerante@gmail.com](mailto:officinaitinerante@gmail.com)) - fax 0544 1663012 Via Senna 16, 48015 Savio di Cervia (Ravenna)  
tramite bonifico bancario su: IBAN: IT 46 N 06270 13178 CC0780183532**

### **3) TERMINE ISCRIZIONE**

Le iscrizioni complete di contributo spese dovranno giungere entro il **30 Giugno 2018**.

### **4) TEMA**

Il Tema è: **"ALLA CONQUISTA DEL VECCHIO WEST – Miti, personaggi e Leggende"**

### **5) REALIZZAZIONE**

Ogni partecipante dovrà realizzare una torta da esposizione pubblica di **dimensione massima alla base di 60 cm x60 cm e di altezza libera**.

Le opere dovranno essere inedite e non devono essere apparse in altre manifestazioni, pena l'esclusione dal concorso anche con effetto retroattivo.

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

La base di appoggio (o il vassoio) per questa torta dovrà essere portata dal concorrente. La torta potrà essere a più livelli, con supporti di polistirolo e ricoperta di pasta

di zucchero, cioccolato plastico, pasta di mandorle, marzapane, ecc., con forme e colori a scelta del concorrente. La torta dovrà essere colorata e decorata con tutte le tecniche del cake design ma anche in modo rilevante ad aerografo, e la tecnica dell'aerografo verrà valutata assieme agli altri criteri di valutazione. L'organizzazione metterà a disposizione dei concorrenti i tavoli da esposizione neutri con tovagliato uguale per tutti i partecipanti per poter disporre le torte. L'illuminazione e/o faretti per illuminare le opere artistiche sono facoltativi ma a carico dei concorrenti.

## 6) PRODOTTI CONSENTITI

Le Torte da esposizione devono avere come unica parte non alimentare il polistirolo. Saranno consentiti materiali da supporto comunemente usati nel cake design, come wire, stencil, spiedini di legno da supporto, glitter alimentari, coloranti e spray alimentari, zucchero caramello o isomalto (portati già pronti ed eventualmente solo da montare).

## 7) ORARI

L'inizio del montaggio delle torte sarà Sabato 14 Luglio alle ore 10.00. Per le ore 12.00 le torte dovranno comunque essere montate. Dalle ore 12.00 comincerà l'esposizione delle torte e la conseguente votazione del pubblico, al quale all'ingresso verrà consegnata una scheda per esprimere la propria preferenza. La votazione del pubblico terminerà domenica 15 luglio alle ore 12.00.

## 8) ABBIGLIAMENTO

Durante i lavori di assemblaggio, di montaggio e durante la presenza nella propria postazione e durante la premiazione, i concorrenti sono invitati a indossare regolare abbigliamento completo di giacca, pantalone nero, scarpa nera.

## 9) GIURIA

La giuria sarà composta da artisti, pasticceri e cake designer tra i quali: **DAVIDE MALIZIA, STEFANO LAGHI, GIANPAOLO PANIZZOLO, NICOLA GIOTTI** e altri che verranno ufficializzati in un secondo momento. Ci saranno anche rappresentanti dell'Amministrazione Locale e rappresentanti degli sponsor. La composizione esatta e completa della Giuria verrà comunicata prima dell'inizio della manifestazione.

La Giuria si riserva di richiedere ai partecipanti delle demo sulle tecniche utilizzate per la realizzazione della torta, durante la mattina della domenica. A tal riguardo i partecipanti potranno portare tutti gli strumenti e le attrezzature di cake design che ritengano indispensabili per poter rispondere in modo adeguato alle richieste di demo dei giurati.

## 10) VALUTAZIONE

La giuria valuterà le opere tenendo conto dei seguenti parametri:

<b>a) Impressione artistica generale della Torta (comprendendo la difficoltà, tecniche utilizzate, innovazione):</b>	<b>40%</b>
<b>b) l'aderenza al tema:</b>	<b>30%</b>
<b>c) L'aerografia:</b>	<b>30%</b>

Non saranno ammesse a giudizio le torte che non abbiano alcuna attinenza al tema. Il giudizio della giuria è insindacabile.

## 11) GIURIA POPOLARE

Il pubblico potrà esprimere le proprie preferenze fino alle ore 12.00 di domenica 15 Luglio, dopodiché verrà effettuato lo spoglio delle schede.

## 12) CLASSIFICHE

Verranno stilate due classifiche: quella della Giuria che si riunirà nella mattinata della domenica, dopo aver visionato le torte esposte e quella del pubblico.

## 13) PREMIAZIONI

Le due premiazioni avverranno alle ore 15.00 di domenica 15 Luglio a seguire. A tutti i partecipanti verrà data una medaglia di partecipazione, un attestato e un gagliardetto in ricordo del Concorso. Questi sono i premi in palio:

### PREMI CLASSIFICA PUBBLICO

- 1° Premio: Trofeo + Buono Acquisto (proveniente da sponsor)
- 2° Premio: Coppa + Buono Acquisto (proveniente da sponsor)
- 3° Premio: Targa + Buono Acquisto (proveniente da sponsor)

### PREMI CLASSIFICA GIURIA

- 1° Premio: Trofeo + Kit Professionale Stampa Alimentare DEKORIS Full Micro (valore 650,00 euro)
- 2° Premio: Coppa + Kit Cake Design con stampini, tagliapasta, ecc. DEKORIS (valore 100,00 euro)
- 3° Premio: Targa + Kit da 10 coloranti liquidi per aerografo DEKORIS (valore 50,00 euro)

### PREMI SPECIALI

- 1) Miglior aderenza al tema
- 2) Migliore aerografia
- 3) Miglior idea artistica

## 14) RITIRO PREMI E OPERE

Per il ritiro dei premi per i partecipanti non presenti al momento della premiazione e per il ritiro delle opere, al termine della Manifestazione, i partecipanti dovranno accordarsi con l'Organizzazione.

## 15) ACCETTAZIONE DEL REGOLAMENTO

Tutti i partecipanti con la propria iscrizione accettano tutte le condizioni, di cui al presente regolamento.

## 16) MODIFICHE AL REGOLAMENTO

L'organizzazione si riserva la facoltà di apportare eventuali modifiche al presente regolamento e di integrarlo, nell'intento di migliorare la qualità e l'esito della manifestazione. La presente versione annulla tutte le precedenti.

## SAVIO DI CERVIA 9.5.2018

## MODULO DI ISCRIZIONE AL "2° CAKE AIRBRUSH TALENT SHOW" - RA 14/15 Luglio 2018

Il sottoscritto

**SI ISCRIVE AL  
2° CAKE AIRBRUSH TALENT SHOW**

che si svolgerà a **SAVIO DI RAVENNA** il **14/15 Luglio 2018**.

Dichiaro di conoscerne e di accettarne le modalità di partecipazione, il programma e i costi di iscrizione

Dichiaro di  **ESSERE SOCIO AIR**  **NON ESSERE SOCIO AIR**

Dichiaro di aver inviato quota di iscrizione tramite bonifico intestato a **OFFICINA ITINERANTE** e ne allego la ricevuta.

**INVIO IL PRESENTE MODULO, compilato in ogni sua parte, tramite:**

**FAX** al numero: **0544 1663012**

**EMAIL** a: **officinaitinerante@gmail.com**

Cognome e Nome	cellulare	<input type="text"/>
Via	num.civico	<input type="text"/>
CAP <input type="text"/>	Località	Provincia <input type="text"/>
Tel. <input type="text"/>	Fax <input type="text"/>	Email <input type="text"/>

### OPERA DI CAKE DESIGN A CONCORSO

TITOLO DELL'OPERA: \_\_\_\_\_

Tecniche utilizzate: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Chiave di lettura: (breve descrizione del lavoro): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Dichiaro inoltre di conoscere ed accettare i seguenti punti:**

- 1) La presente iscrizione si intende perfezionata solo al momento del ricevimento da parte di **OFFICINA ITINERANTE** della quota di iscrizione tramite bonifico, che deve pervenire entro il **30.6.2018**.
- 3) Il giudizio della Giuria è insindacabile.
- 5) Tutti i costi di spostamento per raggiungere la sede del Contest, il vitto e l'alloggio, sono a carico del partecipante.
- 6) Il sottoscritto autorizza il trattamento dei dati personali riportati nel presente modulo, ai sensi della Legge 675 del 31.12.96.

Data

Firma

**iwata**

**DEKORIS**  
SOLUZIONI PER LA DECORAZIONE DEI DOLCI

**aerografo.com**  
DAL 1996 IL PRIMO WEB-SITE ITALIANO DI AEROGRAFIA