

"La torta che Vorresti" Competizione Live

Il tema della competizione è la Torta Nuziale.

La gara dal vivo vedrà all'opera massimo 3 squadre.

Le squadre, suddivise nei giorni della manifestazione Levante C&C, dovranno creare torte monumentali, che verranno di volta in volta esposte nella "zona mostra" di Levante C&C. Il giorno 28 Ottobre 2018, alle ore 19:00, sarà eletta la squadra vincitrice.

Il format è ideato e diretto da Teresa Insero.

Regolamento

1. Come partecipare:

- a) La squadra dovrà essere composta da un minimo di 2 a un massimo di 8 concorrenti.
- b) Ogni componente dovrà versare una quota d'iscrizione di 30,00 euro.
- c) Le squadre dovranno compilare il modulo d'iscrizione, tale modulo dovrà essere inviato a info@cdinside.it
- d) Non ci saranno preselezioni per l'ammissione, né sarà richiesto il progetto del lavoro. Gli Organizzatori e i giudici si riservano il diritto di squalificare torte che sono, a loro discrezione, di cattivo gusto.

La gara avrà luogo **sabato 28 ottobre 2018**. Le iscrizioni saranno chiuse a completamento del casting, e non oltre il 6 ottobre 2018.

2. Squadre:

- A. Ogni squadra si finanzia autonomamente o attraverso un proprio sponsor per le spese di viaggio, vitto, alloggio, materiali e divise.
- B. La possibilità di scegliere uno sponsor è a discrezione di ogni squadra. Se una squadra dovesse sostituire un componente, dovrà darne comunicazione immediata, chiedendo l'ammissione di un altro elemento. In caso di rinuncia da parte dell'intera squadra, se ne dovrà dare comunicazione immediata.
- C. Nell'ordine d'arrivo delle domande sarà assegnato il giorno di partecipazione alla gara.

3. Ruoli nella Squadra

- a) Tutte le squadre saranno osservate da un'équipe di decoratori, l'équipe potrà richiedere la squalifica dalla gara per motivi gravi.
- b) Ogni squadra potrà vigilare sul comportamento delle squadre

- “rivali” e potrà riferire all’équipe comportamenti scorretti, ma ciò dovrà avvenire contestualmente al fatto, così da permettere al giudice di gara di intervenire immediatamente e scongiurare successive polemiche.
- c) Tutti i componenti dovranno collaborare attivamente in tutte le fasi della gara, dimostrando professionalità e padronanza delle tecniche usate.
 - d) Ogni squadra potrà partecipare con un unico lavoro, che dovrà rappresentare la torta nuziale “secondo la propria chiave di lettura”.
 - e) Dovrà essere progettata e realizzata una torta con un’altezza minima di 120 cm, interamente realizzata su dummy.
 - f) Tutta la strumentazione usata durante la gara dovrà essere adatta alla manipolazione alimentare, pena la squalifica o il ritiro della strumentazione.
 - g) Non sono permessi aiuti da persone estranee alle squadre durante la gara, pena l’esclusione immediata dalla competizione.
 - h) Ogni componente decorativo della torta dovrà essere edibile, tranne ovviamente le dummy.
 - i) Non sono ammesse decorazioni non commestibili, come nastri, tubi in pvc, vetro o altri materiali, se non per il vassoio.
 - j) Sono ammesse decorazioni floreali su ferretto ma inserite come indicato da normativa igienico/sanitaria internazionale.
 - k) Il progetto deve prevedere la realizzazione di una torta, “staticamente sostenibile”. Si dovrà realizzare un progetto che possa essere realizzato anche su basi vere, senza alcuna base dummy, secondo un gusto prettamente italiano.

4. Indicazioni generali

- A. La Gara avrà luogo nei giorno 27 ottobre 2018, dalle ore 11:00 alle ore 21:00; le squadre avranno a disposizione solo un giorno per realizzare la torta monumentale. La premiazione avverrà il giorno 28 ottobre alle ore 19:00. Ciascuna squadra dovrà procurarsi autonomamente le basi e le attrezzature necessarie allo svolgimento del proprio lavoro. L’organizzazione metterà a disposizione di ogni squadra tavoli, sedie e un punto per la corrente elettrica.
- B. Al termine della gara ogni squadra partecipante dovrà ripulire le postazioni e sistemare la torta al centro del Teatro.
- C. Tutti i concorrenti indosseranno giacche e cappelli di squadra ufficiali con il logo della squadra e dello Sponsor, se presente, cappello e grembiule per l’arte bianca. Non si accetteranno divise di gala, poiché non consone allo spirito della gara.
- D. Le torte resteranno in esposizione fino alle ore 21:00 del giorno 28 ottobre 2018. Dopo tale orario sarà a cura di ogni squadra ritirare la propria torta. L’organizzazione non si assume nessuna responsabilità per strumentazioni o opere lasciate incustodite o abbandonate.

5. Valutazioni

Le torte verranno valutate per: pulizia lavoro – originalità – eleganza – raffinatezza

6. Giuria

La giuria sarà composta da esperti del settore.

7. Premi

La squadra vincitrice sarà premiata con uno Stand nell'edizione 2019 di Promessi Sposi.

MODULO ISCRIZIONE

Il presente modulo dovrà essere inviato a info@cdinside.it I partecipanti dovranno compilare il presente modulo, allegando copia del versamento di €30,00 per ogni concorrente (da effettuare in unica soluzione). Non sono ammessi rimborsi.

MODALITA' DI PAGAMENTO:

RICARICA POSTEPAY SUL NUMERO DI CARTA: 5333171074504446

**INTESTATARIO CARTA: GAETANO PORTOGHESE – CODICE FISCALE INTESTATARIO:
PRTGTN64L20A662P**

NOME _____ COGNOME _____

C.F. _____ INDIRIZZO _____

CITTA' _____ PROV _____ CAP _____

TEL _____ EMAIL _____

Luogo e data: _____ In fede _____

Io sottoscritto

Nome	Cognome del partecipante	FIRMA
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		

Io sottoscritto Nome e Cognome dei partecipanti Firma 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.

AUTORIZZO

LEVANTE C&C e i suoi collaboratori a divulgare, senza limiti di tempo, spazio e supporto e senza avere nulla a pretendere in termini di compenso o diritti, foto e filmati realizzati a scopo divulgativo contenenti, immagini, filmati e/o voce relativi alla mia persona.

DICHIARO

di essere stato informato che la pubblicazione avverrà anche a mezzo della rete Internet e/o supporti digitali o cartacei a mezzo locandina, brochure, pannelli vetrina e ogni mezzo adatto alla promozione del marchio LEVANTE C&C, a cura dell'Organizzazione. Nel rispetto della normativa vigente in materia di trattamento e protezione dei dati personali (D.Lgs. 196/2003) si ribadisce che le immagini saranno utilizzate esclusivamente a scopo divulgativo e promozionale. La presente liberatoria si intende valevole, salvo successiva esplicita richiesta da parte del/la firmatario/a.

Luogo e data: _____

In fede
