

# COMPETITION LIVE



(format creato da Teresa Insero)

Leggi il regolamento e invia la tua candidatura a [info@cake-cake.eu](mailto:info@cake-cake.eu)

**Una Competition Live in tre fasi con il Maestro Vito Boccia, dopo una prima selezione avrai l'opportunità di seguire un corso con il Maestro, imparando i segreti del cioccolato. Nella fase finale avrai l'opportunità di dimostrare la tua arte, creando una presentazione armoniosa e di gusto.**

**Tutto il ricavato della competizione sarà destinato alla popolazione colpita il 24 Agosto dal sisma.**

## REGOLAMENTO, MODALITA' E TERMINI DI ISCRIZIONE

### INDICAZIONI GENERALI

Dalle ore 09:00 del 01/09/2016 fino alle ore 24:00 del 20/09/2016

Saranno aperte le iscrizioni al COMPETITION LIVE "Cake & Cake", indetta dalla società B&C s.r.l. -.

La Competition Live sarà aperta a tutti, senza limiti di età o nazionalità, per iscriversi sarà necessario mettere il mi piace alla pagina Cake & Cake, condividere il presente regolamento e proseguire con la prima fase:

#### prima fase:

La Protezione civile ha attivato il numero 45500 per gli sms solidali che permettono di versare 2 euro alla popolazione colpita il 24 Agosto dal sisma, scattare una foto allo schermo del cellulare con la ricevuta della donazione, e inviarla insieme all'immagine del proprio lavoro, realizzato con prodotti cake & cake, senza l'aiuto di terzi (una sola immagine) a [info@cake-cake.eu](mailto:info@cake-cake.eu), nell'arco temporale suddetto.

E' importante specificare il nome e cognome del partecipante, non sono ammessi nomi d'arte né la partecipazione in gruppo o per conto terzi.

Il lavoro può essere realizzato, senza nessuna indicazione da parte dell'organizzazione. L'opera non deve essere necessariamente inedita, ma deve essere di proprietà del partecipante.

L'organizzazione provvederà a creare un album facebook, dove tutti potranno ammirare i singoli lavori e, la giuria tecnica, decreterà 10 finalisti che accederanno alla seconda fase.

#### Seconda fase

Il giorno 21 settembre saranno comunicati sulla pagina dell'organizzazione i nomi dei 10 finalisti.

I 10 finalisti, dovranno presentarsi entro le ore 13,00 di venerdì 7 ottobre presso lo stand Cake & Cake, Cake Festival Italia Superstudio Più, Via Tortona 27. 20144 Milano, dove potranno ritirare la fornitura di prodotti Cake & Cake, vinti.

I 10 concorrenti parteciperanno ad un corso cioccolatini tenuto dal Maestro Vito Boccia, e ricreeranno delle prelibatezze, per accedere alla terza e ultima fase.

### Terza fase

Sarà richiesto ad ogni concorrente di realizzare un piccolo lavoro con i prodotti cake & cake, da abbinare ai cioccolatini in una presentazione armoniosa e di gusto.

Esempio:

si potrà creare una bacca di cacao in cioccolato plastico o il fiore di vaniglia da abbinare alla presentazione dei cioccolatini.

I concorrenti avranno a disposizione 3 ore per creare il lavoro e la presentazione, tutto il lavoro dovrà essere eseguito dal vivo.

Non sarà fornita né strumentazione né materiale, ad eccezione di pasta di zucchero o cioccolato plastico.

### Premiazione:

Sabato 8 ottobre alle ore 10,00 presso il Cake Festival Italia Superstudio Più, Via Tortona 27. 20144 Milano, saranno decretati i primi tre vincitori:

- Coppa Oro fornitura maxi prodotti cake & cake;
- Coppa Argento fornitura medium prodotti cake & cake;
- Coppa Bronzo fornitura small prodotti cake & cake.

### Criteri di Valutazione:

1. Pulizia del manufatto;
2. Originalità;
3. Aspetto estetico.

