



### Regolamento Categoria Artistica :

- CATEGORIA F : **Cake Design** : (Presentazione di una Torta in Pasta di Zucchero per Matrimonio, Compleanno, Feste Varie)

L'Opera non deve essere Commestibile all'interno, ma lo deve essere per tutti i decori esterni e può solo contenere all'interno dei sostegni (Polisterolo, Plastica) ed essere decorata a piacere con Pasta di Zucchero o Cioccolato.

Presentare 1 Torta Commestibile Intera di diametro 15 cm e altezza simile alla Torta finta Presentata per l'assaggio e Valutazione della Giuria.

L'Opera verrà visionato e giudicato dall'aspetto, la tecnica usata, la fantasia e l'innovazione. L'Opera può essere rifinita anche in luogo della manifestazione avendo un tempo minimo dalle 09:00 ad un massimo fino alle 12:00 prima del passaggio della Giuria.

#### Criteri di Valutazione :

Presentazione e Creatività, Pulizia :	0-25 Punteggio
Cromatura dei Colori :	0-20 Punteggio
Livello di Difficoltà :	0-30 Punteggio
Creatività Effetto Scenico :	0-25 Punteggio