

NORMAS DO CONCURSO GASTRONÓMICO

Art.º 1

Disposições Gerais

O Concurso Gastronómico, incluído no programa da XIV Feira Internacional das Camélias, surge como uma atividade promotora dos produtos regionais, na sua categoria Doce.

Esta iniciativa, para além de dar a conhecer diferentes iguarias de doces confeccionados, com produtos da região, tenta incentivar a inovação e o empreendedorismo, para eventual criação de um doce de referência. Estes ficarão associados ao concelho de Celorico de Basto onde serão produzidos e comercializados, como já acontece com outros doces em diversos concelhos do país.

Art.º 2

Promotor

O concurso gastronómico é uma iniciativa organizada pelo Município de Celorico de Basto em parceria com o CLDS 3G, com realização oficial a **18 de Março de 2017**.

Art.º 3

Objetivos

São objetivos do concurso:

1. Incentivar a inovação e o empreendedorismo ao nível do aproveitamento de produtos locais para a criação original de um biscoito ou pastel regional.
2. Eventual criação de um produto de referência para a produção intensiva e comercialização que seja facilmente associado a Celorico de Basto.

Art.º 4

Participantes

1. O concurso é aberto a todas as pastelarias e a particulares do concelho de Celorico de Basto.
2. A inscrição é gratuita e deve ser formalizada mediante o preenchimento e entrega da Ficha de Inscrição e da Ficha Técnica de Ingredientes, conforme o modelo dos Anexos I e II. Estes documentos são de preenchimento obrigatório e estão disponíveis na Loja Interativa

de Turismo de Celorico de Basto ou no seguinte endereço eletrónico: <http://www.mun-celoricodebasto.pt>.

3. As inscrições e preenchimento dos respetivos anexos devem ser efetuados com letra legível e entregues até ao dia **17 de Março de 2017 até às 17:00 horas** na Loja Interativa de Turismo de Celorico de Basto.
4. Cada participante pode concorrer com apenas um doce. No entanto, deve entregar quatro exemplares do mesmo, três destinados à apreciação do júri e outro para exposição no certame. O vencedor do concurso compromete-se a entregar mais 8 exemplares, no dia 19 de março de 2017, para apresentação em direto no programa “Somos Portugal”, na estação de televisão TVI.
5. Cada doce deve ser devidamente identificado com a sua denominação e com o nome do participante ou participantes.
6. A não entrega dos documentos de inscrição no prazo previsto no ponto 3 do presente artigo ou a não entrega do doce no prazo previsto no ponto 2 do Art.º4, constituem motivo de exclusão do participante ou participantes.
7. É condição prévia de admissibilidade a concurso a permissão de utilização das receitas por parte do Município de Celorico de Basto para ações de promoção e divulgação. Ao apresentar uma Receita, o participante garante ser o titular dos direitos de autor relativos à Receita concorrente e declara que, tanto quanto é do seu conhecimento e convicção, a Receita é uma criação original e não uma cópia, não infringindo portanto os direitos de autor ou qualquer outro direito de propriedade de quaisquer terceiros. O participante concede por este meio ao Município de Celorico de Basto, uma licença para fins de utilização / exibição da Receita. A receita vencedora não poderá ser comercializada sem a patente estar devidamente registada.
8. A patente será registada em nome do Município de Celorico de Basto, que concederá permissão a terceiros para a sua utilização na confeção do biscoito ou bolo regional, desde que cumpram a receita na íntegra.
9. Ao participar no concurso o (s) concorrente (s) declara (m) conhecer e aceitar o presente regulamento.

Art.º5

Biscoito ou Bolo Regional

1. Será admitido qualquer tipo de biscoito ou bolo regional, desde que integrem na sua confeção algum produto local.
2. Os doces devem ser entregues até às **16:30 horas do dia 18 de Março de 2017** no recinto da Festa Internacional das Camélias, onde se irá realizar o certame.

Art.º6

Constituição do Júri e Avaliação do Biscoito ou Bolo Regional

1. O júri será constituído por 5 elementos de reconhecida idoneidade.
2. O Júri irá reunir para avaliação do biscoito ou bolo regional às **17:00 horas do dia 18 de Março de 2017**, no local onde se realiza o certame;
3. Compete ao Júri a verificação da conformidade das propostas com os requisitos do concurso, a avaliação do biscoito ou bolo regional, das receitas aceites e sua seriação.
4. Cada jurado atribuirá uma pontuação aos biscoitos ou bolos regionais, numa escala de (1) um a (10) dez valores, de acordo com os seguintes critérios de avaliação:
 - a) Originalidade 15%
 - b) Degustação 40%
 - c) Apresentação 30%
 - d) Viabilidade de produção 5%
 - e) Inovação 10%
5. A classificação final dos concorrentes resulta do somatório das pontuações atribuídas por cada elemento do júri. O participante que tiver uma maior classificação será o vencedor do concurso.
6. Compete a cada participante a proposta de um nome para o seu do biscoito ou bolo regional.
7. Compete ao Júri excluir as propostas que não se encontrem em conformidade com as normas do concurso;
8. Das decisões do Júri não haverá recurso nem reclamação.

Art.º6

Prémios e resultados

1. O biscoito ou bolo regional vencedor terá como prémio a apresentação e lançamento oficial no programa televisivo “Somos Portugal” a realizar no dia 19 de Março de 2017 durante a XIV Festa Internacional das Camélias.
2. Será entregue a todos os concorrentes admitidos a concurso um diploma de participação.
3. O Júri poderá deliberar a atribuição de menções honrosas ao(s) biscoito(s) ou bolo(s) regional(s), embora não sendo vencedor do concurso, considere ser merecedor de distinção.
4. A divulgação dos resultados será realizada no dia **18 de Março de 2017, pelas 19h**, devendo estar presentes todos os concorrentes participantes.

Art.º7

Disposições finais

Todas as dúvidas, omissões ou reclamações resultantes da aplicação destas normas serão esclarecidas e resolvidas pela Loja Interativa de Turismo de Celorico de Basto.

ANEXO 1

Ficha de Inscrição

Participante N.º: _____

Nome Completo:

Residência:

Código Postal:

_____ - _____

Data de Nascimento:

____ / ____ / _____

N.º de Contacto: _____ E-mail: _____

ANEXO 2

Nome do Doce:

Ingredientes:

Preparação:
