

Receita (continuação):

6. Modalidades

O concurso integra duas modalidades: bolos (de fatia, bolachas, tartes, tortas e queques), sobremesas/compotas (pudins e doces de colher).

7. Prémios

Os prémios por modalidade, segundo cada categoria são os seguintes:

<i>Categorias</i>	<i>Bolos</i>	<i>Sobremesas e Compotas</i>
Prémio originalidade na apresentação/ decoração com representação da castanha na decoração	100€	100€
Prémio degustação com relevância do paladar a castanha	100€	100€
Prémio criatividade na apresentação da receita escrita	50€	50€
Prémio viabilidade de produção/ comercialização ao nível empresarial	60€	60€
Prémio de Participação	20€	20€

8. Cerimónia de apuramento do vencedor

A cerimónia de apuramento e entrega de prémios, decorrerá no recinto da Feira de Artes, Ofícios e Sabores de Vimioso, no dia 15 de dezembro, pelas 18h00.

9. Disposições finais

Os exemplares da doçaria não serão devolvidos aos participantes.
Após atribuição dos prémios, a doçaria será exposta no recinto da feira e degustada pelos visitantes para prova.

Org.:



CENTRO SÓCIO
CULTURAL
DE VIMIOSO

Apoio:



município de
VIMIOSO

Colaboração: Juntas de Freguesia
do Concelho de Vimioso



VIMIOSO

CONCURSO
*Doçaria da
Castanha*

DOMINGO. 15. DEZEMBRO



Concurso da Doçaria da Castanha 2019

- Normas -

1. Organização

O Concurso da Doçaria da Castanha é promovido pelo Centro Sócio-Cultural de Vimioso com o apoio do Município de Vimioso e em colaboração com as Juntas de Freguesia do concelho. Está integrado na XX Feira de Artes, Ofícios e Sabores de Vimioso e decorrerá no dia 15 de dezembro, a partir das 17h00, sendo a cerimónia de apuramento, entrega de prémios e degustação, aberta ao público pelas 18h00.

2. Objetivos

No contexto estratégico de desenvolvimento das potencialidades económicas dos produtos de Vimioso, o concurso tem por objetivo sensibilizar a população para a importância da castanha na gastronomia. Visa, ainda, incentivar a inovação e o empreendedorismo, aproveitando os produtos locais, com o objetivo de criar um produto referenciador do concelho de Vimioso.

3. Concorrentes

Podem concorrer os residentes do concelho de Vimioso, a título individual e com idade superior a 12 anos. Cada concorrente só pode apresentar um exemplar a concurso. Os concorrentes poderão apresentar a doçaria confeccionada com qualquer tipo de produto regional, sendo obrigatoriamente a castanha o produto predominante.

4. Inscrições

- A inscrição no concurso é gratuita;
- O participante deve apresentar o Cartão de Cidadão/BI e NIF;
- As inscrições estão abertas até à data limite de entrega da doçaria no recinto da feira,
- A doçaria deve ser entregue no recinto da feira das 10h00 até às 12h00 do dia 15 de dezembro.

- No ato da entrega, a organização do concurso formaliza a inscrição e atribui a cada exemplar de doçaria um número de identificação, remetendo ao participante um talão com o referido número, que lhe permitirá reclamar o eventual prémio;

- Obrigatoriamente, os concorrentes deverão entregar a respetiva receita com os ingredientes, ou descrevê-la no ato da inscrição (nota: existe um prémio de criatividade na apresentação da receita escrita).

5. Critérios de avaliação

Os critérios do concurso são os seguintes:

- Originalidade na apresentação/decoração;
- Caracterização/representação da castanha na decoração;
- Degustação;
- Relevância do paladar a castanha;
- Criatividade na apresentação da receita escrita;
- Viabilidade de produção/comercialização ao nível empresarial;
- Outro que o júri considere relevante.

6. Constituição do júri

O júri será constituído por 3 elementos.

O júri não tem acesso aos nomes dos participantes, baseando-se somente, nos números atribuídos a cada exemplar de doçaria.

Os jurados serão acompanhados por um técnico do município, ao qual cabe auxiliar o júri e proceder ao registo final nas grelhas de classificação.

O júri reúne às 15h00, no dia 15 de dezembro, para iniciar o processo de avaliação da doçaria.

Concurso da Doçaria da Castanha 2019

- Ficha de Inscrição -

N.º do Participante: _____ (Preencher pela organização)

Nome da Receita: _____

Modalidade:

Bolos ☐

Sobremesas e Compotas ☐

Ingredientes:

Receita:

