



REGULAMENTO DO CONCURSO

“DOCES DE LARANJA DE AMARES”

REGULAMENTO DO CONCURSO “DOÇARIA DE LARANJA” 2022

I- Organização

Pretende a organização da Feira Franca e o Município de Amares, criar e recriar, um doce associado à tradição gastronómica do concelho, onde a laranja seja o ingrediente relevante. Para o efeito, é criado um concurso de ideias com o respetivo Regulamento em que se consideram as premissas inerentes a esta ação.

II- Objetivos

São objetivos do concurso:

1º Sensibilizar a população para a importância estratégica do produto endógeno, a **laranja**, no contexto do desenvolvimento económico e turístico de Amares

2º Incentivar a inovação e o sentido empreendedor ao nível do aproveitamento daquele produto para a criação de doces à base de **laranja**

III- Concorrentes

1º Realizam-se 2 concursos: um para profissionais da área de pastelaria e outro para particulares.

2º Podem concorrer as Pastelarias com sede em Amares e residentes no concelho, a título individual ou em grupo.

3º Cada concorrente, profissional, individual ou agrupado, pode apresentar três tipos de trabalho a concurso.

4º Só são admitidos a concurso os bolos ou doce que integrem, na sua confeção, o seguinte produto endógeno: **laranja**.

IV- Inscrição e concurso

1º A inscrição no concurso é gratuita.

2º As inscrições estão abertas até às 16h do dia 20 de Maio.

3º A Ficha de Inscrição está disponível no Gabinete de Cultura do Município de Amares, Junta de Freguesia de Amares e Figueiredo, na Biblioteca Municipal Sá de Miranda, on-line através do facebook/freguesiaamaresefigueiredo.

4º Depois de preenchida, a Ficha de Inscrição deve ser entregue no ato de entrega do produto confeccionado na Biblioteca Municipal Sá de Miranda, com a receita do doce ou bolo, indicando obrigatoriamente e de forma clara, os ingredientes, quantidades e processos de confeção.

5º Os doces e bolos a concurso, já devidamente confeccionados, devem ser entregues obrigatoriamente entre as 14h e as 16h, do dia 20 de Maio na Biblioteca Municipal Sá de Miranda.



REGULAMENTO DO CONCURSO

“DOCES DE LARANJA DE AMARES”

V- Características da confeção a concurso

1º São admitidos doces de qualquer tipo, desde que cumpram o estabelecido nos itens números 3 e 4 do capítulo III do presente regulamento.

2º Os critérios de avaliação do Júri são os seguintes:

- a) Originalidade;
- b) Degustação;
- c) Apresentação;
- d) Receita com todos os ingredientes que compõem o doce a concurso
- e) Não repetição de doces dos anos anteriores
- f) Outro que o Júri, fundamentadamente, venha a considerar relevante;

VI- Constituição do júri

1º O júri será constituído por 5 elementos.

2º O júri procederá à apreciação e avaliação dos doces e bolos a concurso em público.

3º Cada um dos doces a concurso será pontuado, individualmente pelo Júri, de 0 a 20 em cada uma das características referidas no ponto V.2.

4º O júri pode não atribuir prémios no caso dos doces e bolos a concurso não cumprirem os critérios definidos no presente regulamento.

5º O júri é competente para deliberar sobre os casos omissos no presente regulamento.

VII- Resultados e Prémios

1º A divulgação pública dos resultados e a entrega de prémios realizar-se-á pelas 20h do dia 20 de Maio na Biblioteca Municipal de Amares, onde se irá realizar a degustação dos produtos

2º Os prémios a atribuir são os seguintes:

Aos Vencedores profissionais e particulares

Aos restantes participantes é entregue um Certificado de Participação.

2.1 O júri poderá decidir pela não atribuição de qualquer prémio se se considerar não haver qualidade nos doces a concurso.

VII- Disposições Finais

Os casos omissos neste regulamento serão resolvidos pela organização



REGULAMENTO DO CONCURSO

“DOCES DE LARANJA DE AMARES”

Ficha de Inscrição 2022

Nome do Concorrente

Morada

Rua

Nº de Porta

Código Postal: _____ - _____

Contactos

Telefone:

Telemóvel:

E-mail:

Fax:

Ficha Técnica

Ingredientes:

Modo de Preparação: