

Concurso gastronómico de Arouca

Regulamento

1. Objeto e Objetivos

- 1.1- O presente documento visa regular o Concurso Gastronómico de Arouca que integra a programação do Festival da Castanha que se realiza anualmente, em outubro.
- 1.2- A Câmara Municipal de Arouca é a entidade organizadora deste concurso.
- 1.3- Este concurso tem como objetivos reconhecer e divulgar a gastronomia como manifestação de cultura; promover a utilização dos produtos locais sazonais, como a castanha e o cogumelo; valorizar o património gastronómico arouquense, de um grande potencial turístico; aperfeiçoar e modernizar receitas de forma a ir ao encontro dos gostos e preferências da população residente e turista e diversificar a oferta gastronómica dos restaurantes de Arouca.

2. CONDIÇÕES DE ADMISSÃO | DESTINATÁRIOS

- 2.1- Poderão participar no concurso os restaurantes do concelho e os particulares residentes em Arouca.

3. CONCURSO

- 3.1- O concurso gastronómico contempla duas modalidades: uma exclusiva aos restaurantes e outra destinada aos particulares.
- 3.2- Na primeira modalidade – Restaurantes – as provas dos pratos realizar-se-ão nos restaurantes inscritos, ou noutro local, em data a definir pela organização.
- 3.3- Na segunda modalidade – Particulares – as provas dos pratos realizar-se-ão no Terreiro de Santa Mafalda, ou noutro local, em data a definir pela organização.
- 3.4- O concurso será tornado público nos meios considerados convenientes e definidos pela Organização.
- 3.5- Após a prova/avaliação dos pratos, serão apurados os resultados e será feita a divulgação dos vencedores, com a respetiva entrega pública dos prémios durante o Festival da Castanha, local, em local e data a definir pela organização.

4. APRESENTAÇÃO DE CANDIDATURAS

- 4.1- Os concorrentes devem candidatar-se mediante preenchimento da ficha de inscrição anexa e entrega da mesma, de forma presencial na Câmara Municipal de Arouca, ou por via digital para o email: geral@cm-arouca.pt;
- 4.2- O local e o prazo para entrega das candidaturas serão definidos e tornados públicos nos meios considerados convenientes pela organização;
- 4.3- Os participantes no Concurso Gastronómico podem concorrer em todas as categorias assinaladas no artigo 6.º ou apenas em parte, com o mínimo de inscrição em duas categorias (sob pena de exclusão da candidatura);
- 4.4- A Organização reserva-se o direito de cancelar o presente Concurso, se não for atingido o limite mínimo de 3 concorrentes em cada modalidade – Restaurantes e Particulares;
- 4.5- A Organização reserva-se o direito de não levar a Concurso as categorias que não tenham atingido o limite mínimo de 3 inscrições em cada modalidade – Restaurantes e Particulares;
- 4.6- A participação no concurso implica a aceitação de todas as cláusulas do presente regulamento.

5. CARACTERÍSTICAS DO CONCURSO

- 5.1- É obrigatório o uso da castanha e/ou do cogumelo na confeção dos pratos a concurso, e recomendada a utilização de outros produtos sazonais, tendo em conta que o concurso pretende divulgar e promover a criatividade e a inovação na nossa gastronomia, privilegiando os produtos locais,
- 5.2- O concurso gastronómico decorrerá no Município de Arouca, na semana anterior ao Festival da Castanha (Modalidade Restaurantes) e durante o Festival da Castanha (Modalidade Particulares), em dias e horários a definir pela Organização e em articulação com os restaurantes e os particulares inscritos;
- 5.3- Os pratos a concurso deverão ser originais, não sendo admitidos trabalhos já premiados noutros certames.

6. MODALIDADE/ CATEGORIAS / PRÉMIOS

- 6.1 – Haverá duas modalidades a concurso:
 - Restaurantes
 - Particulares
- 6.2 Serão avaliadas as seguintes categorias:
 - Sopa
 - Prato Principal
 - Doce / Sobremesa
- 6.3 -A cada uma das categorias serão atribuídas as seguintes distinções:
 - Castanha d'Ouro Restaurantes – Sopa

Castanha d'Ouro Restaurantes – Prato Principal
Castanha d'Ouro Restaurantes – Doce / Sobremesa
Castanha d'Ouro Particulares – Sopa
Castanha d'Ouro Particulares – Prato Principal
Castanha d'Ouro Particulares – Doce / Sobremesa

6.4 - Às classificações Castanha d'Ouro será atribuído o prémio pecuniário no valor de 500€ (quinhentos euros) à modalidade Restaurantes e o prémio pecuniário no valor de 250€ (quinhentos euros) à modalidade Particulares, pela Câmara Municipal de Arouca.

Por indicação expressa do Júri, poderá ser atribuída uma Menção Honrosa por cada categoria e em cada modalidade, no valor de 100€ (cem euros), pela Câmara Municipal de Arouca:

Castanha de Honra Restaurantes – Sopa
Castanha de Honra Restaurantes – Prato Principal
Castanha de Honra Restaurantes – Doce / Sobremesa
Castanha de Honra Particulares – Sopa
Castanha de Honra Particulares – Prato Principal
Castanha de Honra Particulares – Doce / Sobremesa

6.4- O Júri do Concurso reserva-se o direito de não atribuir prémios se os pratos não obtiverem a pontuação mínima de 50 pontos numa escala de 0 a 100.

6.5- Aos prémios pecuniários atrás previstos, poderão somar-se outros prémios em bens, através de patrocinadores.

7. CONSTITUIÇÃO DO JÚRI

7.4- O Júri é constituído por três elementos: um Chef de cozinha que preside ao Júri, um elemento da Câmara Municipal de Arouca e um convidado externo;

7.5- As decisões do Júri serão soberanas e não estão sujeitas a contestação;

7.6- Em caso de empate, o presidente do Júri tem voto de qualidade.

8. FUNCIONAMENTO DO JÚRI

8.1- Antes de cada prova, é distribuída aos elementos do Júri uma ficha de notação;

8.2- O Júri analisa sensorialmente e classifica os pratos, preenchendo a ficha de notação tendo em consideração os critérios de avaliação definidos no artigo 9.º

8.3- Cada jurado terá como atribuições apreciar os pratos, nomeadamente no que respeita ao sabor, aroma e apresentação.

8.4- Cada prato é provado individualmente e não comparativamente.

8.5- Verificando-se uma situação de empate, o presidente do júri usará o seu voto de qualidade.

8.6- Das decisões do júri não cabe recurso.

9. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

9.1- Cada categoria será avaliada, de acordo com os seguintes critérios

- a) Elementos incluídos na confeção (castanhas, cogumelos e outros produtos sazonais);
- b) Sabor e aspeto;
- c) Criatividade/ inovação da receita;
- d) Técnica na execução da receita;
- e) Qualidade dos produtos.

10. DISPOSIÇÕES FINAIS

10.1- As situações omissas no presente regulamento serão resolvidas pela organização.

CONCURSO GASTRONÓMICO DE AROUCA FESTIVAL DA CASTANHA

BOLETIM DE INSCRIÇÃO

1- IDENTIFICAÇÃO CONCORRENTE | MODALIDADE | RESTAURANTE PARTICULAR

Nome: _____

Morada: _____

Tel.: _____ Telem.: _____ NIF: _____ Email: _____

Nome do Proprietário/ Gerente: _____

2- CANDIDATURA/CATEGORIAS

Desejo participar em todas as categorias Sim Não

Desejo participar apenas em parte das categorias abaixo indicadas com cruz:

Sopa Prato Principal Doce /Sobremesa

3- NOME DAS OBRAS A CONCURSO

Sopa: _____

Prato
Principal: _____

Doce / Sobremesa: _____

4- DECLARAÇÃO

Declaro conhecer o regulamento e cumprir as normas estabelecidas.

Regulamento Geral de Proteção de Dados (RGPD)

Tomei conhecimento e autorizo o tratamento dos meus dados pessoais, nos termos previstos na declaração constante do verso.

Data __/__/__

Assinatura _____

Declaração no Âmbito do Regulamento Geral de Proteção de Dados (RGPD)

O titular dos dados pessoais constantes da presente ficha de inscrição, enquanto candidato, declara, nos termos e para os efeitos previstos no Regulamento Geral sobre a Proteção de Dados, que:

1. Autoriza o tratamento dos seus dados pessoais, pelo Município de Arouca, NIPC 506 808 122, com o fim de serem utilizados no âmbito do Festival da Castanha, evento organizado anualmente pela autarquia;
2. Autoriza que esses dados sejam partilhados com os prestadores de serviços que a autarquia decida contratar no âmbito do referido evento;
3. E que, no âmbito da recolha desses dados, o Município de Arouca facultou toda a informação necessária, designadamente no que respeita:
 - i) à identidade e contatos do Município, enquanto responsável pelo tratamento dos dados;
 - ii) às finalidades do tratamento a que os dados pessoais se destinam;
 - iii) aos destinatários dos dados pessoais;
 - iv) à conservação dos dados, cujo prazo vigorará enquanto a autarquia levar a cabo aquele evento;
 - v) à existência do direito de solicitar o acesso aos meus dados pessoais, bem como a sua retificação ou o seu apagamento;
 - vi) ao direito de retirar o consentimento em qualquer altura, sem comprometer a licitude do tratamento efetuado até aí;
 - vii) ao direito de apresentar reclamação junto da autoridade de controlo.