

14^a MOSTRA DE DOÇARIA TRADICIONAL

FICHA DE INSCRIÇÃO

Inscrições até 5 de novembro

Posto de Turismo - 212 068 287 - postodeturismo@cm-barreiro.pt
GIDET - 212 068 056 - cmbturismo@cm-barreiro.pt



VISIT BARREIRO



REGRAS DE PARTICIPAÇÃO “RE - CRIAR O BISCOITO”

A Câmara Municipal do Barreiro lança o Desafio para a recriação do Biscoito, como produto de Doçaria e de iguaria Culinária.

O Biscoito também conhecido por “munição de boca”, compunha a base da dieta alimentar das guarnições dos navios e fortalezas espalhadas pela costa africana e territórios onde os navegadores aportaram e as comunidades se instalaram.

Era confeccionado no concelho do Barreiro, nos Fornos de El-Rei de Vale de Zebro, na atual União de Freguesias de Palhais e Coina.

Os participantes devem apresentar um novo produto gastronómico doce ou salgado, que no futuro represente a nossa Doçaria Tradicional.

A recriação do Biscoito deverá ser acompanhada da respetiva Receita e entregue no dia do Concurso de Doçaria. Esta não será para comercialização por parte do município.

A forma do Biscoito deverá ser redonda, com o máximo de 10 cm de diâmetro.

A participação no “Re-Criar o Biscoito” rege-se pelas Normas da 14^a Mostra de Doçaria Tradicional - Concurso.

A não entrega do Biscoito e da Receita no horário previsto, ou a não entrega de dois exemplares constituem motivo de exclusão do concorrente.

O Júri do Concurso de Doçaria fará uma pré-avaliação dos Biscoitos, de onde serão obtidos os 3 melhores classificados.

A prova pública será integrada no Concurso de Doçaria, pelas 16h30, o Júri provará os 3 melhores Biscoitos classificados, de entre os quais decidirá o vencedor.

A divulgação pública do resultado terá lugar no dia do Concurso.

A inscrição no **Re-Criar o BISCOITO** implica a aceitação tácita das Normas da 14^a Mostra de Doçaria Tradicional - Concurso, bem como todas as regras estabelecidas no presente folheto.

14^a MOSTRA DE DOÇARIA TRADICIONAL

NORMAS DO CONCURSO

Forum Barreiro

Sábado | 17 novembro 2018 | 16h00

Inscrições e informações:
Posto de Turismo - 212 068 287 - postodeturismo@cm-barreiro.pt

Gabinete de Inovação, Desenvolvimento Económico e Turismo - 212 068 056 - cmbturismo@cm-barreiro.pt



A edição do Concurso de Doçaria Tradicional é uma iniciativa da Câmara Municipal do Barreiro.

1 - O concurso tem como principal objetivo a promoção e divulgação da Doçaria Tradicional;

2 - As inscrições são gratuitas e encontram-se abertas a todos os residentes do concelho, podendo participar nas seguintes categorias:
Profissional: Estabelecimento comercial de restauração e bebidas e empresas ligadas ao ramo da restauração;
Amador: Público em geral residente no concelho.

3 - São admissíveis a concurso doces de colher, bolos e fritos. Cada concorrente poderá participar com o máximo de dois doces.

4 - Cada participante entregará dois exemplares do doce com que concorre, destinando-se um à apreciação do Júri e outro para exposição no certame.

5 - Os doces ficarão a expensas dos concorrentes.

6 - Os concorrentes deverão apresentar o(s) doce(s) já confeccionado(s) para avaliação pelo júri, no dia 17 de novembro, das 12h00 e as 14h00, no Fórum Barreiro, em loja do R/C a designar.

7 - A não entrega do(s) doce(s) no horário previsto, ou a não entrega de dois exemplares constituem motivo de exclusão do concorrente.
As inscrições deverão ser feitas, até dia 5 de novembro. Podem ser efetuadas no Posto de Turismo no Terminal Rodo-Ferro-Fluvial de Terça-feira a Sábado das 9h30-13h00 e das 14h30-18h00. T. 212 068 287, postodeturismo@cm-barreiro.pt.

E no Gabinete de Inovação, Desenvolvimento Económico e Turismo na Câmara Municipal, R. Miguel Bombarda, de Segunda a Sexta-feira das 9h00-12h30 e das 14h00-17h30. T. 212 068 056, CMBTurismo@cm-barreiro.pt

8 - A organização disponibilizará aos participantes que solicitarem, na Ficha de Inscrição, condições para a promoção dos seus produtos. Esta promoção estará condicionada ao espaço existente.

9 - Os doces a concurso serão apreciados e pontuados por um júri constituído por representantes da Entidade Regional de Turismo da Região de Lisboa e individualidades consagradas na área da Gastronomia e Doçaria.

10 - A avaliação terá em conta os seguintes critérios:
a) Apresentação; b) Concepção; c) Degustação; d) Originalidade; e) Outro que o Júri venha a considerar relevante.

11 - O Júri reunir-se-á, em sala a designar, para a pré avaliação dos doces, pelas 14h30. Desta reunião serão obtidos os 5 melhores classificados em cada categoria.

12 - Na prova em público, pelas 16h30, o Júri provará os 5 melhores classificados em cada categoria e deverão estar presentes todos os concorrentes.

13 - Findas as provas, o Júri decidirá, de entre estes, quais os três primeiros doces classificados nas categorias: Amador e Profissional.

14 - O Júri poderá eventualmente, e em conjunto com a organização, deliberar a atribuição de prémios suplementares ou, reservar-se o direito de não atribuir prémios, caso o entenda.

15 - A divulgação pública dos resultados e a entrega dos prémios terá lugar no dia do Concurso, na presença do Júri, concorrentes e convidados.

16 - A decisão do Júri é soberana, sendo os casos omissos resolvidos entre este e a organização do Concurso de Doçaria. de não atribuir prémios, caso o entenda.

17 - A inscrição no Concurso implica a aceitação tácita destas Normas.

FICHA DE INSCRIÇÃO

Categoria:

Profissional: Amador:

Nome do Concorrente:

Morada:

Telefone:

e-mail:

Nome do Doce:

Nome do Doce:

Biscoito

Mesa de Exposição e Venda:

Sim Não

Data: _____ / _____ / _____

