

7º Concurso

“Aromas e Sabores com figo da Índia”



Algarve, Alcoutim, Martim Longo – 2 de setembro de 2017

- REGULAMENTO -



I – Da Organização

1. O 7º Concurso "Aromas e Sabores com Figo-da-Índia" é organizado pela Junta de Freguesia de Martim Longo e Câmara Municipal de Alcoutim, em colaboração com a CGFI – Confraria Gastronómica do figo e da figueira-da-índia, ADECMAR – Associação de Desenvolvimento Etnográfico Cultural de Martim Longo, APROFIP – Associação de Produtores de Figo da Índia de Portugal e Centro Recreativo e Cultural do Laborato, no âmbito do Evento CONCELHO DE ALCOUTIM – CAPITAL DO FIGO DA ÍNDIA.
2. A realização deste 7º concurso conta com o alto patrocínio do Restaurante São Gabriel, do Hilton Vilamoura As Cascatas Golf Resort & Spa, do Hotel Apartamento do Golfe e da empresa FUN RIVER, Animação Turística, Lda.

II – Dos Objetivos

São objetivos do concurso:

1. Sensibilizar a população para a importância estratégica dos produtos endógenos, em especial o figo-da-Índia, o mel, a amêndoa, a bolota, a alfarroba e outros, no contexto de desenvolvimento da Região;
2. Incentivar a inovação e o empreendedorismo ao nível do aproveitamento dos produtos autóctones e da sustentabilidade local;
3. A eventual criação e registo de um produto original de referência, doce ou bebida, para produção ativa e respetiva comercialização;
4. Promover a qualidade e a diversidade da oferta gastronómica do Algarve

III – Dos Concorrentes

1. Podem concorrer todos os cidadãos Nacionais e/ou Residentes em Portugal;
2. O Concurso tem 2 Modalidades:
 - a) BOLOS/DOCES/SOBREMESAS (engloba: geleias, compotas, sobremesas, pastelaria, etc.);
 - b) BEBIDAS (engloba: cocktails com ou sem álcool, licores, sumos, etc.).
3. O Concurso tem 2 Grupos de participantes:
 - a) AMADORES (concorrentes sem carteira profissional nem empresa do ramo);
 - b) PROFISSIONAIS (concorrentes com carteira profissional e/ou empresa do ramo).
4. Cada concorrente pode apresentar até dois trabalhos nas duas modalidades a concurso.
5. Só são admitidos a concurso, os bolos/doces/sobremesas ou bebidas que integrem na sua confeção o fruto Figo-da-Índia, numa percentagem igual ou superior a 30 %.
6. Só são admitidos a concurso, os bolos/doces/sobremesas ou bebidas resultantes de receitas originais.

IV – Inscrição e concurso

1. A inscrição no concurso é gratuita e deverá obrigatoriamente ser entregue até ao dia 1 de setembro de 2017.
2. O limite máximo de participantes neste concurso é de 40 (quarenta) concorrentes.

V – Das características da confeção a concurso

1. São admitidos bolos/doces/sobremesas ou bebidas de qualquer tipo, desde que cumpram o estabelecido nos artigos 2, 3, 4 e 5 do artigo III, do presente regulamento.
2. Os critérios de avaliação do Júri são os seguintes:
 - a) Degustação (sabor/textura/aroma);
 - b) Originalidade;
 - c) Apresentação / Decoração.E:
 - d) Viabilidade de produção comercial;
 - e) Outro que o Júri venha a considerar relevante.
3. Em caso de empate, resultante da pontuação prevista nas alíneas a, b e c, do ponto 2, deste artigo, o desempate será decidido segundo o critério "Viabilidade de produção comercial".
4. A Ficha de Inscrição está disponível na Junta de Freguesia de Martim Longo, Bairro da Junta de Freguesia, 8970-251 Martim Longo (telefone 281 498 414) ou através da internet em, <http://cfigodaindia.blogspot.pt/>.
5. Depois de preenchida, a Ficha de Inscrição em formato papel, deverá ser entregue nos locais referidos no ponto 4, deste artigo, até ao dia 1 de setembro, ou enviada por correio eletrónico para concursofigodaindia@gmail.com ou jfmartim-longo@sapo.pt, acompanhada da receita do doce ou bebida, indicando obrigatoriamente os ingredientes, quantidades e processos de confeção.
6. Depois de preenchida, a Ficha de Inscrição em formato web, disponível em <http://cfigodaindia.blogspot.pt/>, deverá ser submetida.
7. Os bolos/doces/sobremesas ou bebidas a concurso terão de ser entregues até às 12:00 horas do dia 2 de setembro de 2017, no local do Evento, salão de festas da Junta de Freguesia de Martim Longo, Bairro da Junta de Freguesia, 8970-251 Martim Longo.
8. Cada concorrente entregará 2 exemplares do bolos/doces/sobremesas ou bebida com que concorre, destinando-se um à apreciação do júri e outro para exposição e apreciação do Público.
9. Os Cocktails serão elaborados no momento da sua degustação e apreciação pelo júri, exceto os licores, que devem estar engarrafados (sem rótulo), devendo ser apresentados igualmente 2 exemplares.
10. A não entrega do bolos/doces/sobremesas ou bebida no prazo previsto nos pontos 5 a 8 deste artigo constituem motivo de exclusão do concorrente.

VI - Processo de Pontuação

1. O júri procederá à avaliação, após degustação de todos os produtos a concurso, atendendo aos seguintes critérios:
 - a) Degustação (sabor/textura/aroma) - 30 pontos;
 - b) Originalidade - 20 pontos;
 - c) Apresentação / Decoração - 20 pontos;
 - d) Viabilidade de produção comercial – 15 a 20;
 - e) Outro que o Júri venha a considerar relevante – 0 a 10.

2. Cada elemento do Júri atribuirá uma pontuação ao número de inscrição que corresponde à Receita.
3. Por unanimidade, o Júri procederá à eleição das receitas vencedoras, por cada modalidade e por cada grupo.
4. A decisão do júri é soberana, não havendo recurso a reclamações.

VII – Da constituição do júri

1. O júri será constituído por cinco elementos de relevante idoneidade, representantes das instituições/empresas; Restaurante São Gabriel; Hilton Vilamoura As Cascatas Golf Resort & Spa; Confraria Gastronómica do Figo e da Figueira da Índia; Confraria dos Gastrónomos do Algarve; Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo da Universidade do Algarve.
2. O júri terá dois membros suplentes de relevante idoneidade, representantes da Associação Cumeadas e da Associação Terras do Baixo Guadiana.
3. O Júri procederá à apreciação e avaliação dos bolos/doces/sobremesas e bebidas a concurso em ato privado.
4. Aos membros do júri é vedada a participação no concurso bem como aos seus familiares diretos.
5. O júri é competente para deliberar sobre os casos omissos no presente regulamento.

VIII – Dos Resultados e Prémios

1. A divulgação pública dos resultados e a entrega de prémios realizar-se-á logo que sejam apuradas as receitas premiadas, imediatamente a seguir ao concurso, no mesmo local onde se realiza o evento.

2. Os prémios a atribuir serão os seguintes:

Modalidade – BOLOS/DOCES/SOBREMESAS

Grupo – AMADORES

1º Classificado = Cheque no valor de 200 €;

2º Classificado = Alojamento de 2 noites para 2 pessoas no Hilton Vilamoura As Cascatas Golf Resort & Spa (alojamento com pequeno-almoço em período a escolher pelo hotel);

3º Classificado = Alojamento de 2 noites para 2 pessoas numa Pousada da Juventude de Portugal.

Grupo – PROFISSIONAIS

1º Classificado = 1 estágio no Restaurante São Gabriel (Quinta do Lago, Almancil), com Chefe Leonel Pereira;

2º Classificado = 1 refeição para 2 pessoas no Restaurante do Hilton Vilamoura As Cascatas Golf Resort & Spa;

3º Classificado = Alojamento de 2 noites para 2 pessoas na Pousada de Juventude em Alcoutim + 1 passeio de barco no rio Guadiana.

Modalidade – BEBIDAS

Grupo – AMADORES

1º Classificado = Cheque no valor de 200 €;



2º Classificado = Alojamento de 2 noites para 2 pessoas no Hotel Apartamento do Golfe, Vilamoura (alojamento com pequeno-almoço em período a escolher pelo hotel);

3º Classificado = Alojamento de 2 noites para 2 pessoas numa Pousada da Juventude de Portugal.

Grupo – PROFISSIONAIS

1º Classificado = 1 estágio no Restaurante do Hotel Hilton Vilamoura As Cascatas Golf Resort & Spa, com Chefe Victor Ramos;

2º Classificado = 1 Refeição para 2 pessoas no Restaurante São Gabriel (Quinta do Lago, Almancil);

3º Classificado = Alojamento de 2 noites para 2 pessoas na Pousada de Juventude em Alcoutim + 1 passeio de barco no Rio Guadiana.

IX – Casos Omissos

1. Os casos omissos a este regulamento serão deliberados pelos membros do júri, em estreita colaboração com os membros da organização do evento.
2. Todos os concorrentes receberão um diploma de participação.