

Concurso DOCE CABECEIRENSE

Normas de Participação

I – Organização

No âmbito do programa “Mosteiro de Emoções”, projeto cultural integrado na candidatura do Município de Cabeceiras de Basto a fundos comunitários – NORTE 2020 – designada: “Mosteiro de S. Miguel de Refojos, Património Cultural Ímpar”, a Câmara Municipal de Cabeceiras de Basto organiza o concurso ‘Doce Cabeceirense’, através da Academia das Emoções, empresa adjudicatária do programa cultural ‘Mosteiro de Emoções’.

II – Objetivos

São objetivos do presente concurso:

1. Aliar a memória de uma alimentação de afetos ao uso dos produtos da terra e da tecnologia, reforçando e valorizando o que se fazia no núcleo familiar;
2. Incentivar a inovação na pastelaria cabeceirense;
3. Sensibilizar os agentes económicos e a população em geral para a importância estratégica dos produtos endógenos, em especial o mel de Basto, as ervas aromáticas, o vinho verde da região de Basto (Cabeceiras de Basto), o leite, as frutas da região e seus derivados, no contexto do desenvolvimento do território de Cabeceiras de Basto;
4. Incentivar a inovação e o empreendedorismo individual ou coletivo, visando o aproveitamento desses produtos para a criação original de um doce ou bolo de matriz local.

III – Concorrentes

1. Ao presente concurso podem concorrer:
 - a) Cidadãos portugueses a título individual ou em grupo;
 - b) Cidadãos estrangeiros cuja situação de permanência no país se encontre devidamente legalizada;
 - c) Pessoas coletivas nacionais que desenvolvam atividade na área da educação e/ou formação ou de produção alimentar.
2. Cada concorrente, individual ou coletivo, só pode apresentar um trabalho a concurso.
3. Só são admitidos a concurso os bolos ou doces que integrem na sua confeção um ou mais dos seguintes produtos: o mel de Basto, as ervas aromáticas, o vinho verde da região de Basto (Cabeceiras de Basto), o leite, as frutas da região e seus derivados.
4. Só são admitidos a concurso os doces ou bolos resultantes de receitas originais.
5. A receita escrita terá que acompanhar o produto final a concurso.

Concurso Doce Cabeceirense

6. É condição prévia de admissibilidade a concurso a cedência expressa dos direitos de autor à entidade organizadora (Câmara Municipal de Cabeceiras de Basto) para a produção empresarial, sua consequente comercialização e/ou promoção comercial do doce ou bolo.

IV – Inscrição

1. A inscrição no concurso é gratuita.
2. As inscrições estão abertas entre os dias 12 de janeiro e 28 de fevereiro de 2019.
3. A Ficha de Inscrição está disponível no site da Câmara Municipal de Cabeceiras de Basto (<https://cabeceirasdebasto.pt/>), no Serviço de Emprego de Basto, no Posto de Turismo e na Casa do Tempo.
4. Depois de preenchida, a ficha de Inscrição deve ser enviada para o e-mail servicoatendimentounico@cabeceirasdebasto.pt ou entregue, pessoalmente, nos locais referidos no ponto anterior, acompanhada da receita do doce ou bolo na qual deverão estar indicados obrigatoriamente os ingredientes e respetivas quantidades e os processos de confeção.
5. Os doces e bolos a concurso terão de ser entregues na Câmara Municipal entre as 14h00 e as 14h30, do dia 18 de maio de 2019, sábado, procedendo de imediato o júri à avaliação dos mesmos e posterior anúncio da classificação.
6. Cada concorrente terá que entregar dois (2) exemplares do doce ou bolo com que concorre.
7. A não entrega do doce ou bolo no prazo e nos termos previstos nestas normas de participação constitui motivo de exclusão do concorrente.

V – Características da confeção

1. São admitidos doces de qualquer tipo, desde que cumpram o estabelecido nas presentes normas de participação;
2. Os critérios de avaliação por parte do júri são os seguintes:
 - a) Originalidade;
 - b) Genuinidade;
 - c) Apresentação;
 - d) Viabilidade de produção empresarial futura;
 - e) Outro que o júri, fundamentadamente, venha a considerar relevante.

VI – Constituição do júri

1. O júri, constituído por três (3) elementos de reconhecida idoneidade institucional e gastronómica, escolhido pela Câmara Municipal de Cabeceiras de Basto, delibera por maioria simples.
2. O júri procederá à apreciação e avaliação dos doces e bolos a concurso, em ato privado, do qual resultará a classificação final, ato do qual será lavrada ata e assinada pelos jurados.
3. O júri pode não atribuir algum dos prémios, no caso dos doces e bolos a concurso não cumprirem os critérios definidos no presente regulamento.
4. O júri é competente para deliberar sobre os casos omissos nas presentes normas de participação.

Concurso Doce Cabeceirense

VII – Resultados e Prémios

1. A divulgação pública dos resultados realizar-se-á no dia 18 de maio de 2019, no final da apreciação e decisão do júri, seguindo-se de imediato à entrega dos respetivos prémios.
2. Os prémios a atribuir serão os seguintes:
 - a) Para o melhor doce ou bolo:
 - aa) 1º classificado – 600,00 € + troféu alusivo
 - ab) 2º classificado – 400,00 € + troféu alusivo
 - b) Para o melhor doce ou bolo de concorrente do concelho:
 - ba) 1º classificado – 600,00 € + troféu alusivo
 - bb) 2º classificado – 400,00 € + troféu alusivo
 - c) Para o concorrente mais jovem – Menção honrosa + 200,00 € + troféu alusivo
 - d) Para todos os participantes – Certificado de participação
3. Se algum concorrente for simultaneamente classificado nas duas categorias previstas no presente artigo receberá os correspondentes prémios cumulativamente.
4. O Júri poderá decidir pela não atribuição de qualquer um dos prémios se se considerar não haver qualidade do doce ou bolo apresentado a concurso.

Cabeceiras de Basto, 11 de janeiro de 2019