



Regulamento “O Melhor Doce de Cacia”

“O Melhor Doce de Cacia”

A Gastronomia constitui-se como importante atrativo turístico-cultural de um local, região ou país, estando Portugal identificado como um dos melhores destinos de Gastronomia e Vinhos da Europa no seu Plano Estratégico Nacional de Turismo.

O concurso *O Melhor Doce de Cacia* propõe, entre outros aspetos, valorizar a gastronomia tradicional enquanto património intangível com valências turísticas e valorizar os produtos endógenos, com a defesa e garantia da autenticidade e genuinidade dos produtos da terra e da região.

A promoção de um produto local, identitário de uma região, associado à imagem de Vila de Cacia e Baixo Vouga, contribuirá para a projeção da Vila, do concelho e da Região, proporcionando oportunidades de desenvolvimento regional e de promoção dos sabores e saberes locais.

Regulamento do Concurso

I - Organização

Pretende a JF Cacia criar, em conjunto com as pastelarias, doceiras (os) e pasteleiros (as) locais, um doce associado à tradição gastronómica da Freguesia e da região. Para o efeito, é criado um concurso com o respetivo Regulamento em que se considerem as regras e funcionamento deste concurso.

II - Objetivos

São objetivos do concurso:

1. Sensibilizar a população para a importância cultural, social e económica da Doçaria Tradicional da Região;
2. Valorizar e promover a Doçaria Tradicional Regional, destacando-a como ferramenta para o desenvolvimento sustentado da Freguesia;
3. Criar um produto de referência para comercialização, assumindo-se o mesmo como agente de promoção associado à marca “Vila de Cacia”, a exemplo do que já acontece noutros territórios com produtos como os “Pastéis de Tentúgal”, “Queijadas de Pereira”, ou os “Viriatos de Viseu”.
4. Preservar a memória do saber fazer das nossas gentes, valorizando-o, promovendo-o, e legando devidamente esse conhecimento aos vindouros.

REGULAMENTO DO CONCURSO

III - Concorrentes

Podem concorrer: na categoria profissional, restaurantes, padarias, escolas de hotelaria, pastelarias, associações ou qualquer outro estabelecimento comercial do sector, do Distrito de Aveiro e na categoria não profissional, pessoa em nome individual desde que na área da pastelaria.

1. A inscrição é válida a título individual ou em grupo;
2. Cada concorrente, individual ou colectivo, só pode apresentar um trabalho de doçaria a concurso;

3. São admissíveis a concurso as seguintes categorias de doces: doce de colher, pastel, biscoito ou bolo;
4. Para efeitos de concurso o doce deverá incluir, obrigatoriamente, um ou mais dos seguintes produtos regionais: Milho, ovos moles, enchidos, entre outros produtos característicos deste território e com forte predominância na cultura local;
5. Só são admitidos a concurso os doces resultantes de receitas originais (comprovado por atestado de honra de cada participante);
6. É condição prévia de admissibilidade a concurso, a cedência expressa dos direitos de autor a favor da JF Cacia em termos que permitam a produção e consequente comercialização do doce por pastelarias, doçarias, padarias e outros comércios do sector na Freguesia. Autorizam, assim, os concorrentes, manifestamente, a utilização do nome e ficha técnica do Doce a concurso, de forma a que os doces possam ser divulgados pelo município/Freguesia com o intuito de serem integrados nos exemplos representativos da doçaria do concelho, sem prejuízo da identificação concreta do autor da receita. Aos doces e respetivas fichas técnicas será dado o uso que o município/freguesia entender conveniente em prol do desenvolvimento económico do concelho.

IV - Inscrição e Concurso

1. A inscrição no concurso é gratuita;
2. As inscrições abrem dia **03 fevereiro e decorrem até às 19:00 horas do dia 14 de fevereiro;**
3. As inscrições deverão ser formalizadas através do preenchimento de uma ficha de inscrição existente para o efeito, disponibilizada gratuitamente na JF Cacia, e em <http://www.jfcacia.pt>, conforme o modelo anexo às presentes Regras de Participação.

4. Depois de preenchida, a Ficha de Inscrição deve ser entregue ou remetida por correio para a JF Cacia, sito na Av. Fernando Augusto Oliveira, ou enviada para o endereço eletrônico **jfcacia@gmail.com** com a designação de inscrição no Concurso *O Melhor Doce*. A organização confirmará a recepção dos documentos de inscrição e informará, posteriormente, os três finalistas, sobre os procedimentos a adotar no dia das Marchas de Cacia onde o presente concurso será inserido;
5. Os doces a concurso terão de ser impreterivelmente entregues para prova do júri até às 12:00 horas do dia 15 de abril de 2019, na JF Cacia;
6. Os doces têm de ser entregues, sob pena de exclusão, devidamente acondicionados e acompanhados de um envelope de acordo com as regras a seguir definidas:
 - a) os concorrentes terão de entregar um envelope contendo dois envelopes dentro. Nenhum deles poderá ter o nome real do concorrente no seu exterior;
 - b) um desses dois envelopes deverá ter escrito no exterior o nome do doce a concurso e o pseudónimo do autor e conter o formulário de inscrição com apenas a ficha técnica preenchida, isto é, sem a identificação, morada e os contactos do participante;
 - c) o outro, fechado, terá no exterior a identificação do doce e dentro o formulário de inscrição preenchido na sua totalidade;
 - d) estes dois deverão ser entregues dentro do terceiro, remetido à JF CACIA com a referência do Concurso *O Melhor Doce de Cacia*.
7. Cada concorrente entregará uma receita da sua arte doceira confeccionada, devidamente empratada, destinando-a para apreciação e avaliação do júri;
8. Cada concorrente deve entregar três (3) exemplares do doce criado, destinados a cada um dos 3 jurados e para fotografia e exposição;
9. A doçaria a concurso deverá ser entregue sem qualquer identificação visível no doce ou no empratamento. A organização, após atestar a inscrição do

- concorrente, colocará no bordo do empratamento um número que estabelece o anonimato da origem do doce perante o júri, bem como a denominação da receita;
10. Os três concorrentes ao prémio final integrarão a Cerimónia de eleição de vencedor e entrega dos prémios, a decorrer no dia das Marchas de Cacia;
 11. Cada concorrente deverá confeccionar para o dia das Marchas de Cacia, no dia 21 de junho, entre as 20h00 e as 22h00, 5 exemplares do seu bolo ou doce para degustação por parte dos visitantes sendo disponibilizada um local para o efeito;
 12. A votação pública decorrerá online via página online de facebook da Freguesia <https://www.facebook.com> e no local da prova de doces;
 13. A não entrega do doce ou bolo no prazo previsto no nº5 ou a não entrega de 5 exemplares constituem motivo de exclusão do concorrente;
 14. O concurso tem as seguintes fases:
 - 1.ª Fase – Fase de inscrição e seleção dos concorrentes, a decorrer no período compreendido entre **03 de fevereiro a 14 de fevereiro**;
 - 2.ª Fase – Fase de provas e seleção dos três finalistas, a decorrer no dia **15 de abril**;
 - 3.ª Fase – Apuramento dos vencedores, cerimónia de apresentação de resultados e confeção no local dos doces pelos concorrentes com degustação pelos visitantes – **21 junho de 2018, 21h**

V - Características da Confeção a Concurso

1. São admitidos doces de qualquer tipo, desde que cumpram o estabelecido nos números 3 e 4 do capítulo III do presente regulamento;
2. Os critérios de avaliação do júri são os seguintes:
 - a) Originalidade;
 - b) Degustação (aroma; textura; sabor);
 - c) Apresentação;
 - d) Viabilidade de produção / comercialização a nível empresarial;

- e) Condições de conservação / durabilidade;
- f) Utilização dos produtos regionais;
- g) Outro que o Júri, fundamentadamente, venha a considerar relevante.

VI - Constituição do Júri

1. O Júri será constituído por: (a escolher); e delibera por maioria simples;
2. O júri reunirá pelas 15 horas no dia 15 de Abril para avaliação de todos os exemplares dos doces a concurso;
3. Júri procederá à apreciação e avaliação dos doces a concurso em ato privado, selecionando os 3 finalistas a concurso que serão posteriormente informados das condições de participação na Cerimónia de entrega de prémios aos vencedores a decorrer nas Marchas de Cacia;
4. Cada um dos doces a concurso será pontuado, individualmente pelo Júri, de 0 a 5 em cada uma das características referidas no número 2 do capítulo V;
5. O Júri pode não atribuir prémios no caso dos doces a concurso não cumprirem os critérios definidos no presente regulamento;
6. A doçaria a concurso é apresentada ao júri, sem qualquer identificação do concorrente.
7. O Júri é competente para deliberar sobre casos omissos no presente regulamento.

VII - Promoção e divulgação da lista de estabelecimentos concorrentes

1. A JF Cacia garante a divulgação e publicidade do concurso, bem como a publicitação da lista dos estabelecimentos concorrentes, nos meios de comunicação social, redes sociais da autarquia, e em diversos suportes publicitários, de modo a promover o evento junto da população em geral e de todos aqueles que visitam a Freguesia;

2. Os estabelecimentos participantes/concorrentes deverão colocar, em local bem visível para o público, os materiais de divulgação do concurso, a fornecer pelos serviços da JF Cacia, durante as fases do concurso.

VIII - Resultados e Prémios

1. A divulgação pública dos resultados e a entrega de prémios realiza-se no dia 21 de junho, nas Marchas de Cacia pelas 21 horas;
2. Os prémios a atribuir serão os seguintes:
1º Classificado - 150€
3. O Júri poderá decidir pela não atribuição de qualquer prémio se se considerar não haver qualidade nos doces a concurso;
4. O Júri poderá deliberar a atribuição de menções honrosas doces que, embora não obtenham prémio de 1º Classificado, considere serem merecedores de distinção;
5. O doce vencedor pode ser comercializado por pastelarias, padarias, doçarias, restaurantes, e outros comércios do sector do concelho que solicitem autorização para o efeito e que cumpram os requisitos definidos pela JF Cacia, nomeadamente o respeito pela receita vencedora, bem como pelo nome escolhido;

IX - Disposições Finais

1. Os casos omissos neste regulamento serão resolvidos pela organização.