



Regulamento “Doçaria com tomate”

Introdução

O concurso de doçaria com tomate é uma forma de preservar e divulgar a tradição caciense, motivar os fregueses para a confeção de receitas que permitam manter a tradição e incentivar a utilização de ingredientes que conservem a qualidade e genuidade das receitas. Este concurso pretende motivar os participantes para continuarem a respeitar os modos de produção, as receitas e o uso dos ingredientes genuínos que permitem manter a qualidade, a tipicidade e a diferença dos doces tradicionais tendo como principal ingrediente o tomate nacional; divulgar os genuínos doces tradicionais portugueses; possibilitar o desenvolvimento de produtos resultantes da utilização de matérias-primas locais ou nacionais.

Regulamento do Concurso

I - Organização

Pretende a JF Cacia criar, um doce associado à doçaria feita com o tomate. 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 dos produtos Tradicionais da Região;
2. Valorizar e promover os produtos Tradicionais da região, 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”.

Preservar a memória do saber fazer das nossas gentes, valorizando-o, promovendo-o, e legando devidamente esse conhecimento aos vindouros

III - Concorrentes

Podem concorrer: restaurantes, padarias, escolas, pastelarias, associações ou qualquer outro estabelecimento comercial, do Distrito de bem como, pessoa em nome individual.

1. A inscrição é válida a título individual ou em grupo;
2. Cada concorrente, individual ou coletivo, só pode apresentar um produto a concurso;
3. Para efeitos de concurso o doce deverá incluir, obrigatoriamente, tomate
4. 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, nos comércios da Freguesia. Autorizam, assim, os concorrentes, manifestamente, a utilização do nome e ficha técnica do tomate a concurso, de forma a que possam ser divulgados pelo município/Freguesia com o intuito de serem integrados nos exemplos representativos dos produtos tradicionais do concelho, sem prejuízo da identificação concreta do autor da receita..

IV - Inscrição e Concurso

1. A inscrição no concurso é gratuita;
2. As inscrições abrem dia 28-8-2023 e decorrem até às 19:00 horas do dia 3-11-2023;
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 Rua Conselheiro Nunes da Silva, ou enviada para o endereço eletrónico **jfcacia@gmail.com** com a designação de inscrição no Concurso *Doçaria com Tomate*. A organização confirmará a receção 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 18 horas do dia 3-11-2023, na sede da Freguesia de 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;
7. Cada concorrente entregará uma receita da sua arte confeccionada, destinando-a para apreciação e avaliação do júri;
8. Os três concorrentes ao prémio final integrarão a Cerimónia de eleição de vencedor e entrega dos prémios, a decorrer no dia 5 de novembro na Feira de Outono;
9. Cada concorrente deverá confeccionar para o dia da Feira de outono, no, 5 exemplares do seu doce para degustação por parte dos visitantes sendo disponibilizada um local para o efeito;

V - Características da Confeção a Concurso

1. São admitidos doces de qualquer tipo, desde que cumpram o estabelecido no 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 11 horas no dia 5-11-2023 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 na Feira de Outono;
4. O Júri pode não atribuir prémios a doces que não cumprirem os critérios definidos no presente regulamento;

5. Os doces a concurso são apresentados ao júri, sem qualquer identificação do concorrente.
6. O Júri é competente para deliberar sobre casos omissos no presente regulamento.

;

VII - Resultados e Prémios

1. A divulgação pública dos resultados e a entrega de prémios realiza-se no durante a Feira de Outono em hora a designar posteriormente, devendo estar presentes todos os participantes e respetivo júri;
2. O prémio a atribuir é o seguinte:
 - 1º Classificado – menção de Ouro: refeição 2 pessoas num restaurante local
 - 2º classificado – menção de Prata: Brinde da Freguesia
 - 3º classificado – menção de Bronze: Brinde da Freguesia
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 que, embora não obtenham prémio de 1º Classificado, considere serem merecedores de distinção;

IX - Disposições Finais

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