



SERRA DA ESTRELA



PARTICIPE!

Inscrições até 29 de fevereiro de 2024

junto ao Gabinete de Apoio à Vereação

DESTINATÁRIOS

Residentes no Concelho de Oliveira do Hospital

Inscrições até 29 de fevereiro de 2024

Entrega das Receitas até 8 de março 2024



Concurso Gastronómico "COM QUEIJO SERRA DA ESTRELA"
Normas Regulamentares de Funcionamento

Artigo 1.º

Disposições Gerais

A promoção do desenvolvimento constitui uma das atribuições do Município (alínea m) do n.º 2 do art.º 23.º da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro), dispondo o Município de competência própria para apoiar atividades de natureza social, cultural, educativa ou outra de interesse para o Município (alínea u) do n.º 1 do art.º 33.º da mesma Lei).

O Concurso de Gastronomia "**COM QUEIJO SERRA DA ESTRELA**" surge como uma atividade promotora do Queijo Serra da Estrela, nas suas categorias Doces e Salgados.

Esta iniciativa, para além de dar a conhecer diferentes iguarias doces e salgadas confeccionadas com queijo e seus derivados, tenta incentivar a inovação e o empreendedorismo, para a eventual criação de um doce e de um salgado de referência. Estes ficarão associados ao concelho de Oliveira do Hospital onde serão produzidos e comercializados, como já acontece com outros doces e salgados em diversos concelhos do país.

Artigo 2.º

Promotor

O Concurso de Gastronomia "**COM QUEIJO SERRA DA ESTRELA**" é uma iniciativa organizada pelo Município de Oliveira do Hospital no âmbito da "Festa do Queijo Serra da Estrela e outros Produtos Locais de Qualidade".

Artigo 3.º

Participação e Inscrição

1. O concurso é aberto a todos os residentes no concelho de Oliveira do Hospital, que podem participar a nível individual ou coletivo em ambas as categorias com receitas originais.

2. A inscrição é gratuita e deve ser formalizada mediante o preenchimento e entrega da **Ficha de Inscrição e da Ficha Técnica de Ingredientes, conforme o modelo dos Anexos I e II**.

Estes documentos são de preenchimento obrigatório e estão disponíveis no Gabinete de Apoio à Vereação do Município de Oliveira do Hospital ou no seguinte endereço eletrónico:

<http://www.cm-oliveiradohospital.pt>

a) A Ficha de Inscrição (anexo I) deve ser efetuada em formato digital ou em papel com letra legível e entregue até ao dia **29 de fevereiro de 2024**.

b) A Ficha Técnica de Ingredientes (anexo II) deve ser efetuada em formato digital ou em papel com letra legível e entregue até ao dia **8 de março de 2024**.

3. Cada participante pode concorrer com apenas um doce e/ou um salgado. No entanto, tem que entregar dois exemplares do(s) mesmo(s), um destinado à apreciação do júri e o outro para exposição no certame.

4. A não entrega dos documentos de inscrição ou a não entrega dos doces e/ou dos salgados no prazo previsto no ponto 2 do Art.º 3, constituem motivo de exclusão do participante ou participantes.

5. Não são permitidas inscrições/participações com receitas que já fizeram parte deste concurso em anos anteriores.

6. É condição prévia de admissibilidade a concurso a permissão de utilização das receitas por parte do Município de Oliveira do Hospital para ações de promoção e divulgação.

7. Ao participar no concurso o(s) concorrente(s) declara conhecer e aceitar o presente regulamento.

Artigo 4.º

Doces e Salgados

1. Será admitido qualquer tipo de doce ou salgado desde que integre na sua confeção Queijo Serra da Estrela, Queijo de Ovelha e/ou seus derivados desde que sejam originais.

2. Os doces e/ou salgados têm que ser entregues até às **9:00h do dia 23 de março de 2024** no recinto da Festa do Queijo Serra da Estrela, onde se irá realizar o certame.

Artigo 5.º

Júri

1. Os doces e salgados serão avaliados por um Júri de 5 pessoas, constituído para o efeito pela Confraria do Queijo Serra da Estrela, pelo Município de Oliveira do Hospital, por um produtor de Queijo e por um Chef de Cozinha.

Artigo 6.º

Avaliação dos Doces e Salgados

1. O Júri irá reunir para avaliação dos doces e salgados às 11h00 do dia **23 de março de 2024**, no local onde se realiza o certame.

2. Compete ao Júri a verificação da conformidade das propostas com os requisitos do concurso, a avaliação dos doces e salgados, das receitas aceites e sua seriação.

3. A metodologia de avaliação deve ter em consideração os seguintes critérios:

a) Degustação – 40%;

b) Apresentação – 30%

c) Originalidade da recolha ou da receita - 15%;

d) Outro que venha a ser considerado pertinente pelo júri - 10%.

e) Viabilidade de produção empresarial - 5%

4. Na sequência da seriação efetuada pelo Júri serão atribuídos os prémios do concurso.

5. Compete ao Júri excluir as propostas que não se encontrem em conformidade com o normas do concurso.

6. Sem prejuízo da atribuição dos prémios do concurso, caso nenhum dos doces ou salgados apresentados preencha os requisitos mínimos mencionados no ponto 4 deste artigo, o Júri poderá aconselhar o Município de Oliveira do Hospital no sentido de não fazer atribuição do(s) prémio(s).

7. Das decisões do Júri não haverá direito a reclamação.

Artigo 7.º

Prémios e resultados

1. Serão atribuídos os seguintes prémios para cada uma das categorias Doces e Salgados:

a) 1º classificado: € 100,00

b) 2º classificado: € 75,00

c) 3º classificado: € 50,00

2. Será entregue a todos os concorrentes admitidos ao concurso um diploma de participação.

3. Sendo possível a participação em ambas as categorias, mas apenas será atribuído um prémio por participante e por categoria.

4. O Júri poderá deliberar a atribuição de menções honrosas aos doces e salgados que sejam merecedores dessa distinção.

Artigo 8.º

Divulgação

1. A divulgação dos resultados e a entrega dos prémios será realizada durante a Festa do Queijo em dia, hora e local a designar posteriormente, devendo estar presentes todos os concorrentes participantes e respetivo júri.

Artigo 9.º

Disposições finais

Todas as dúvidas, omissões ou reclamações resultantes da aplicação destas Normas Regulamentares de Funcionamento serão esclarecidas e resolvidas pelo Município de Oliveira do Hospital.

OLIVEIRA DO HOSPITAL



Festa do Queijo

SERRA DA ESTRELA

PRODUTOS ENDÓGENOS • ARTESANATO • GASTRONOMIA • EVENTOS

23 e 24 MARÇO
2024

