

Normas de Participação

Concurso

Doces da Minha Casa Doces com Vinho do Porto

1. Organização

O Concurso Doces da Minha Casa e Doces com Vinho do Porto é organizado pelo Pelouro da Cultura do Município de Santa Marta de Penaguião e está integrado na 30^a Semana Cultural do concelho. Decorre no dia 25 de Julho de 2019, na Alameda 13 de Janeiro pelas 21h30.

2. Objetivos

O concurso tem por objetivo fazer memória aos doces que nos inspiraram durante a infância e aos quais se deve fazer memória, para além de sensibilizar a população para a valorização das potencialidades naturais do nosso concelho, e funcionar como incentivo à criação de doces ou bolos.

A organização do concurso comporta:

- A atribuição de prémios de 25,00€, 50,00€ e 75,00€ às três receitas selecionadas;
- Prémio Menção Honrosa no doce que apresentar o melhor enquadramento histórico (*Fazer Memória*);
- A decisão do júri será tomada por pontuação;
- A apresentação dos resultados do concurso e entrega dos prémios realiza-se na mesma noite.

3. Concorrentes e condições de inscrição

- O concurso é aberto a todos os interessados;
- Poderão participar individualmente ou em grupo, no máximo de dois elementos;
- Poderão apresentar um máximo de dois doces;
- Os concorrentes poderão apresentar a concurso bolos ou doces confeccionados com qualquer tipo de produto, sendo que para serem incluídos na categoria de Doces de Vinho do Porto terão **obrigatoriamente de conter o Vinho do Porto**.
- Todos os concorrentes deverão trazer para o concurso o doce já confeccionado anteriormente, de modo a ser exposto no dia do respectivo concurso;
- A receção dos doces a concurso realizar-se-á no próprio dia, entre as 20h30 e 21h30;

- Juntamente com o doce ou bolo a concurso, deverá ser entregue: o enquadramento histórico (*Fazer Memória*), ou seja, contar a história do doce (s) escolhido (s), que será exposto junto ao mesmo;
- A inscrição no concurso decorre entre os dias 17 e 23 de Julho online via inscricao@cm-smpenaguiao.pt ou numa ficha própria, disponível na receção da Câmara Municipal, onde serão entregues também as normas de participação.

4. Características das confeções a concurso

- 1 – O concurso comporta doces de qualquer tipo;
- 2 – Os que forem inscritos na categoria de Doces com Vinho do Porto deverão ser obrigatoriamente confeccionados com Vinho do Porto;
- 2 – Na avaliação dos doces a concurso será dado ênfase aos seguintes critérios:
 - Originalidade;
 - Paladar;
 - Apresentação;
 - Enquadramento histórico (*Fazer Memória*);
 - Outro que o Júri considere relevante.

5. Júri

1. O júri será constituído por 5 elementos;
2. O júri reserva o direito de não atribuir prémios, caso as receitas a concurso não cumpram os critérios definidos no presente regulamento;
3. Os casos omissos no presente regulamento serão decididos pelo júri;
4. O júri é soberano, não cabendo recurso das suas decisões.

6. Apreciação das confeções gastronómicas

Os resultados serão divulgados logo que conhecidas as classificações atribuídas pelo júri. Os doces, ao ser entregues a concurso, ficarão para posterior degustação.