REGULAMENTO DO II CONCURSO CULINÁRIO DE PEJUÇARA

"Risoto da Nonna"

O MUNICÍPIO DE PEJUÇARA, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrito no CNPJ sob nº. 87.566.188/0001-18, com sede na Rua Getúlio Vargas nº 597, Centro, neste ato representado por FLAVIANA BRANDEMBURG BASSO, Prefeita Municipal, no uso das suas atribuições legais, torna público a realização do **II Concurso Culinário de Pejuçara** com o tema **"Risoto da Nonna",** nas condições e exigências estabelecidas neste Regulamento.

Data: 20 de maio de 2023.

Local: Clube Recreativo Pejuçarense.

Horário: 09 horas.

1. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 A organização do concurso regido pelo Regulamento será de responsabilidade do Departamento Municipal de Cultura e Turismo através da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Turismo, Esportes e Lazer.

1.2 Os participantes poderão concorrer somente com uma preparação de risoto de frango que contemple a temática do concurso.

1.3 Poderá participar do II Concurso Culinário de Pejuçara **"Risoto da Nonna",** qualquer pessoa residente no Município de Pejuçara, que exerça ou não funções na área de gastronomia.

1.4 É vedada a participação de membros da CCO - Comissão Central Organizadora do Concurso.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1 O presente concurso culinário, denominado **"Risoto da Nonna",** faz parte das programações alusivas ao aniversário de 57 anos do Município de Pejuçara e visa incentivar a população pejuçarense

a compartilhar com a comunidade local uma receita típica da gastronomia italiana, o risoto de frango, prato simples, mas que é único para cada mão que o prepara.

3. DOS OBJETIVOS

3.1 São objetivos do II Concurso Culinário de Pejuçara **"Risoto da Nonna":**

a) Incentivar a culinária italiana, com uma receita típica;

b) Despertar nos participantes o interesse por compartilhar receitas culinárias típicas;

c) Dar ênfase ao nome histórico que Pejuçara carrega: Pejuçara, terra da paz, da religiosidade e da **boa comida.**

4. DA PARTICIPAÇÃO

4.1 Poderão participar do concurso, toda a comunidade pejuçarense, gratuitamente, que obedeçam às disposições preliminares dispostas neste Regulamento.

4.2 O participante deve obrigatoriamente possuir residência fixa em Pejuçara, comprovando com 01 (um) dos documentos listados abaixo:

a) Conta de energia elétrica;

b) Conta de água;

c) Conta de telefone.

4.3 Cada participante poderá inscrever APENAS 01 (uma) receita de risoto de frango.

4.4 Cada participante deve executar a receita utilizando seus próprios ingredientes e utensílios de cozinha, os quais utiliza em sua residência: arroz, frango, gordura (banha e/ou, manteiga e/ou óleo), queijo, sal e demais temperos NATURAIS, panela, colher de pau, prato para servir aos jurados, etc, salientando que temperos industrializados não caracterizam a culinária típica italiana). A Administração Municipal não disponibilizará produtos e utensílios domésticos, inclusive fogão a lenha.

4.5 A receita de risoto de frango deve conter somente os ingredientes essenciais para a produção. (gordura, frango, arroz, queijo, sal e demais temperos naturais), diferenciada pelo sabor, textura e apresentação do prato.

4.6 O participante deve executar a receita sozinho, não deverá levar acompanhante e/ou ajudante. Deve estar usando avental, touca, calçado fechado, sem adornos nas mãos e sem unha pintada.

4.7 O tempo total estimado para a execução do prato é de 2 horas e 30 minutos.

5. DAS INSCRIÇÕES

5.1 Os interessados em participar do IIº Concurso Culinário de Pejuçara "Risoto da Nonna", devem estar atentos ao período de inscrição.

5.2 Cada participante poderá inscrever-se APENAS 01 (uma) vez.

5.3 As inscrições estarão abertas do dia 02 de maio (terça-feira) até o dia 16 de maio (terça-feira). Não haverá recebimento de inscrições fora do prazo.

5.4 O formulário de inscrição impresso, Anexo I, estará disponível no Departamento Municipal de Cultura e Turismo, no prédio do Berçário Industrial, a partir do dia 02 de maio (terça-feira), nos horários de manhã: 07:30h às 11:30h e tarde: 13:30h às 17:00h.

5.5 No dia da inscrição, o participante deve preencher no formulário de inscrição, além de seus dados pessoais:

- **A receita** do seu respectivo risoto: Contendo ingredientes e suas quantidades (em medidas como gramas, colheres de sopa e xícaras de chá, etc);
- **Modo de preparo:** Organizado em ordem de utilização dos ingredientes (passo-a-passo);
- **Rendimento:** Para quantas pessoas essa receita serve. Lembrando que deve servir 08 porções, no mínimo.
- **Tempo de preparo:** Durante todo o processo de cozimento, até o empratamento. Lembrando que o tempo total é de 2 horas e 30 minutos.

5.6 Na inscrição, o participante deve ter em mãos também, o comprovante de residência fixa no Município de Pejuçara, conforme descrito no item 4.2.

5.7 No ato da inscrição, o proponente autoriza a veiculação do nome e a imagem em quaisquer mídias comunicativa do município e da região.

6. DOS JURADOS E AVALIAÇÃO

6.1 A comissão julgadora oficial será composta por 06 (seis) pessoas, sendo 03 (três) mestres em gastronomia, professores do curso de gastronomia da UNIJUÍ, o Deputado Estadual Rafael Braga e 02 (dois) convidados pela CCO do IIº Concurso Culinário de Pejuçara **"Risoto da Nonna",** sendo os integrantes da comissão soberanos em suas decisões.

6.2 O 5º e o 6º jurados convidados, terão uma responsabilidade ímpar. A experiência sensorial, é feita de olhos vendado para avaliar cada receita, diferentes dentro de suas particularidades de sabor e textura, que desafiam o paladar e estimulam os sentidos. O grande objetivo é levar os(as) jurados(as) à uma experiência individual com seus próprios sentidos e após descrever sua nota conforme a degustação. Essa experiência única, às cegas, é guiada para que o degustador mergulhe nas suas próprias memórias e na sua intuição, sem levar em conta a representação do participante em si, mas sim, o que sente o seu paladar. Os convidados a avaliar nesses moldes, serão conhecidos no ato da degustação.

6.3 São participantes convidadas a Prefeita Municipal de Pejuçara, Flaviana Brandemburg Basso e a Prefeita Municipal de Cruz Alta, Paula Rubin Facco Librelotto, como degustadoras oficiais deste Concurso.

6.4 Os critérios de avaliação dos jurados serão conforme descritos abaixo, totalizando a nota de 10 pontos:

- Sabor (cremosidade): Nota de 0 a 4.
- Textura (cozimento do grão): Nota de 0 a 3.
- Apresentação do Prato: Nota de 0 a 3.

6.5 Cada participante deverá empratar, 06 (seis) pratos, sendo 01 a cada jurado, os quais

impreterivelmente, serão os avaliadores e, mais 02 (dois) pratos, para as degustadoras oficiais, estes sem formato avaliativo. A nota final será composta pela média das notas dos jurados oficiais. Após a apresentação e avaliação, o prato de risoto deverá ser depositado em cima da mesa do participante, para que a comunidade presente, possa também degustá-lo.

7. PREMIAÇÃO

7.1 Haverá premiação somente para o 1º lugar, ao participante que obteve a melhor nota, composta pela média entre as notas dos jurados, do prato de risoto de frango apresentado.

7.2 O prêmio será uma Panela de Ferro Fundido Caçarola com cabo de madeira, tampa em vidro, capacidade de 3 litros, 23 cm de diâmetro x 10cm de altura, juntamente com o troféu de 1º lugar. Os demais inscritos receberão troféus de participação. Todos serão entregues no dia do Concurso.

8. DA DIVULGAÇÃO

8.1 Os participantes cedem, de forma não onerosa e por prazo indeterminado, à organização do **IIº Concurso Culinário de Pejuçara "Risoto da Nonna",** ao Departamento Municipal de Cultura e Turismo através da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Turismo, Esporte e Lazer da Administração Municipal, o direito de uso de sua imagem (incluindo retrato e nome) bem como da receita (texto e fotografias), exclusivamente para divulgação do concurso, bem como registro posterior do mesmo, nas mídias impressas e eletrônicas por eles mantidas.

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1 A simples inscrição já pressupõe a aceitação e concordância, por parte dos candidatos, com todos os termos do presente regulamento, bem como das decisões que venham a ser tomadas pela Organização deste Concurso, com relação aos casos omissos. O desrespeito ao presente regulamento ocasionará na desclassificação do participante;

9.2 É vedada a participação no **IIº Concurso Culinário de Pejuçara "Risoto da Nonna",** membros da CCO - Comissão Central Organizadora do Concurso.

9.3 Esclarecimentos de dúvidas e informações podem ser solicitadas ao Departamento Municipal de

Cultura e Turismo, pelo fone (55) 996253851 ou pelo e- mail: cultura@pejucara.rs.gov.br e/ou cultura2@pejucara.rs.gov.br.

9.4 Os casos omissos a este regulamento serão resolvidos pela CCO – Comissão Central Organizadora do **IIº Concurso Culinário Pejuçara "Risoto da Nonna",** podendo haver alterações a qualquer tempo e momento.

Pejuçara, 26 de abril de 2023.

FLAVIANA BRANDEMBURG BASSO
Prefeita Municipal

Flaviana Brandemburg Basso

Prefeita Municipal de Pejuçara

Sandra Oberto Valandro

Responsável pela Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Turismo, Esporte e Lazer

Silvia Tanaura Belles da Cruz

Coordenadora Municipal de Cultura e Turismo

Jordana Linassi Sartori

Nutricionista

Crisciane Werbes Wesner Bevilaqua

Departamento Municipal de Cultura e Turismo

SMEC – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Turismo, Esporte e Lazer.
Anexo I – Formulário de Inscrição

Nome completo:

Data de nascimento:

CPF:

Endereço:

Cidade:

Profissão:

Telefone:

Nome da receita:

Ingredientes:

Tempo de preparo (máximo de 2h e 30min):

Rendimento (mínimo 08 porções):

Modo de Preparo:

Origem da receita: