



CONCURSO DE MELHOR REGUEIFA E BISCOITO DE VALONGO 2018

NORMAS DE FUNCIONAMENTO

1 – ÂMBITO

As tradições vão passando ao longo dos tempos, renovam-se de geração em geração resistindo ao tempo e às mudanças, fundindo-se, por isso, com a história e a cultura do próprio local. Assim é a história de Valongo, que se confunde com a própria história do pão e do biscoito, cuja atividade foi sempre muito desenvolvida pelas pessoas da região. O Município de Valongo, pretendendo valorizar o seu património histórico, promove um concurso que associa a regueifa e o biscoito enquanto marcas identitárias do concelho de Valongo.

2 – OBJETO

Estas normas de funcionamento visam definir as regras de participação no Concurso de Melhor Regueifa e Biscoito de Valongo 2018.

3 – ORGANIZAÇÃO

O presente concurso é promovido e organizado pela Câmara Municipal de Valongo.

4 – OBJETIVOS

Preservar as tradições, assim como estimular a produção e promover os produtos locais a concurso: a regueifa e o biscoito.

5 – DESTINÁRIOS OU CONCORRENTES

1. Produtores do concelho na área da panificação e do biscoito, legalmente constituídos (padarias, biscoitarias, confeitarias, pastelarias, etc.).
2. Não será permitida a participação de elementos da Organização e do Júri.

6 – INSCRIÇÕES

1. A inscrição é gratuita e deverá ser efetuada até às 24h00 do dia 28 de maio de 2018, mediante o preenchimento da ficha de inscrição, que, posteriormente, poderá ser:
 - entregue no Gabinete de Apoio a Municípios (Câmara Municipal de Valongo, Avenida 5 de Outubro, nº160, Valongo);
 - enviada por email para paula.vitoria@cm-valongo.pt e turismo@cm-valongo.pt.
2. A ficha de inscrição deverá ser acompanhada pelo Alvará ou Certidão Permanente da empresa.
3. À ficha de inscrição será atribuído um número que, depois, constará na ficha técnica.
4. Qualquer esclarecimento adicional pode ser obtido através dos seguintes contactos: telemóvel n.º 911 042 398; paula.vitoria@cm-valongo.pt.

7 – CONCURSO: DISPOSIÇÕES GERAIS

1. A Organização reserva-se o direito de cancelar o concurso se não for atingido o limite mínimo de três inscrições por categoria de produto (regueifa e biscoito).
2. Cada concorrente só poderá apresentar um produto a concurso em cada uma das categorias (regueifa e biscoito).

8 – CONCURSO: CATEGORIA REGUEIFA

1. Cada concorrente deverá entregar a concurso duas regueifas, com

peso mínimo de 1kg e máximo de 1,5kg cada, sem qualquer tipo de identificação, sendo uma amostra para exposição e outra para degustação do Júri.

2. As regueifas deverão ser, obrigatoriamente, em forma circular.
3. A entrega das regueifas deverá ser realizada juntamente com a ficha técnica, entre as 14h30 e as 15h30 do dia 3 de junho de 2018, no Edifício do Turismo, Museu e Arquivo Municipal de Valongo.
4. As regueifas de cada concorrente serão identificadas pela Organização com um dístico contendo o número da ficha de inscrição e ficha técnica. O objetivo é que os membros do Júri desconhecem os autores do produto, que se manterão no anonimato até ao anúncio dos vencedores.
5. São fatores de exclusão automática o não cumprimento dos requisitos de peso e forma e, ainda, a não apresentação da ficha técnica.

9 – CONCURSO: CATEGORIA BISCOITO INOVAÇÃO

1. Nesta edição, a aposta recai na inovação aplicada a este produto tradicional - o biscoito.
2. Constituem fatores obrigatórios na produção do novo biscoito:
 - a gordura de adição permitida é o azeite;
 - a adição de sal deverá ser limitada a valores máximos de 0,9g de sal por 100g de produto;
 - a farinha a ser utilizada tem de ser de alfarroba.

Ressalva-se que outros ingredientes podem e devem ser adicionados ao ingrediente base – a farinha de alfarroba.

3. Tendo em conta, por um lado, o contexto histórico da ardósia de Valongo e, por outro, a capacidade de obtenção de um produto de cor escura com o uso de farinha de alfarroba como ingrediente base, a forma do biscoito a apresentar deverá remeter para essa pedra negra, tratada ou em bruto.
4. Cada concorrente deverá entregar a concurso duas amostras de 200g de biscoitos, embalados em saco transparente, sem qualquer tipo de identificação, sendo uma amostra para exposição e outra para degustação do Júri.
5. A entrega dos biscoitos deverá ser realizada juntamente com a ficha técnica, entre as 14h30 e as 15h30 do dia 3 de junho de 2018, no Edifício do Turismo, Museu e Arquivo Municipal de Valongo.
6. Os sacos de biscoitos de cada concorrente serão identificados pela Organização com um dístico contendo o número da ficha de inscrição e ficha técnica. O objetivo é que os membros do Júri desconhecem os autores do produto, que se manterão no anonimato até ao anúncio dos vencedores.
7. São fatores de exclusão automática o não cumprimento dos critérios obrigatórios listados no ponto 9.2 e do critério de forma e, ainda, a não apresentação da ficha técnica.

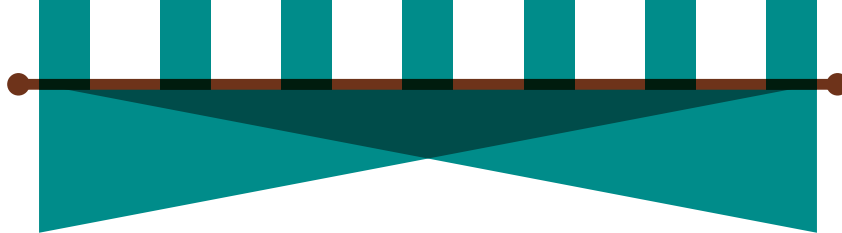
10 – JÚRI

1. O Júri será designado em tempo útil.
2. O Júri não terá acesso às fichas de inscrição; apenas às fichas técnicas.
3. O Júri procederá à apreciação e avaliação da regueifa e do biscoito a concurso em ato privado.
4. O Júri é competente para deliberar sobre os casos omissos nas presentes normas de participação e das suas decisões soberanas não haverá direito a recurso.

ORGANIZAÇÃO



VALONGO
CÂMARA MUNICIPAL



NORMAS DE FUNCIONAMENTO

CONTINUAÇÃO

11 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

1. Cada um dos produtos a concurso será pontuado individualmente, por cada membro do Júri, tendo por base os seguintes critérios de avaliação:

- 1.1 Forma de apresentação;
- 1.2 Apreciação gustativa;
- 1.3 Textura do interior;
- 1.4 Criatividade (no caso do biscoito);
- 1.5 Genuinidade (no caso da regueifa).

2. Cada critério será avaliado com uma pontuação de 1 a 5 valores, sendo a pontuação final obtida através do somatório do número de pontos atribuídos em cada critério a dividir pelo número de critérios.

3. Em cada categoria, serão selecionados os três melhores classificados.

4. Em caso de empate, a decisão cabe ao Júri do concurso.

12 – DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS E ENTREGA DE PRÉMIOS

1. Os resultados finais do concurso serão divulgados a 3 junho de 2018, entre 17h30 e as 18h00.

2. Aos 1º, 2º e 3º classificados em cada categoria será atribuído um prémio.

3. Serão, ainda, atribuídos diplomas de participação a todos concorrentes.

13 – DISPOSIÇÕES FINAIS

1. A participação neste concurso implica a aceitação integral das presentes normas de funcionamento, concedendo, simultaneamente, a devida autorização para o registo fotográfico e vídeo dos produtos a concurso e respetivos direitos de autor daí decorrentes.

2. Os casos omissos nestas normas serão resolvidos pela Organização

ORGANIZAÇÃO



VALONGO
CÂMARA MUNICIPAL



CONCURSO DE MELHOR REGUEIFA E BISCOITO DE VALONGO 2018 FICHA DE INSCRIÇÃO

Denominação social _____

Atividade _____

Número de contribuinte _____

Contacto telefónico _____

Morada _____

Código postal _____ - _____ Freguesia _____

Representante: _____

Produto a concurso: Regueifa ___ Biscoito ___

AO ASSINAR A FICHA DE INSCRIÇÃO, A ENTIDADE PARTICIPANTE DECLARA QUE:

Tomou pleno conhecimento e concorda com os termos constantes das normas de funcionamento do Concurso de Melhor Regueifa e Biscoito de Valongo 2018.

Cede à Organização os direitos de autor para utilização de fotografias e vídeos dos produtos apresentados a concurso, nomeadamente para publicação em suporte papel e/ou informático.

Data _____

Assinatura e carimbo _____

A PREENCHER PELA CÂMARA MUNICIPAL DE VALONGO

Nº de concorrente ___

Data _____

P´serviços _____

ORGANIZAÇÃO



VALONGO
CÂMARA MUNICIPAL



CONCURSO DE MELHOR REGUEIFA E BISCOITO DE VALONGO 2018 FICHA TÉCNICA

Nº de concorrente (a atribuir pela Organização) _____

Produto a concurso: Regueifa ___ Biscoito ___

Peso _____

Ingredientes e quantidades por 100gr de produto

_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

O PRESENTE DOCUMENTO DEVERÁ SER ENTREGUE JUNTAMENTE COM O PRODUTO A CONCURSO, NO DIA 3 DE JUNHO, ENTRE AS 14H30 E AS 15H30, NO EDIFÍCIO DO TURISMO, MUSEU E ARQUIVO MUNICIPAL DE VALONGO.

ORGANIZAÇÃO

