

## Concurso Gastronómico “Com Broa de Avintes’17”

### **PREÂMBULO**

A Festa da Broa de Avintes é o evento que mais contribui para a projecção e imagem da Freguesia, com um número de visitantes que ultrapassa as cinquenta mil pessoas. Apesar do número de visitantes do certame e do alcance atingido na comunicação social entende-se que existe um grande potencial de evolução. A Junta de Freguesia, enquanto entidade organizadora, considerando a importância do certame para a freguesia pretende potenciar a imagem projectada e atingir novos públicos. Pretende-se ainda aumentar a participação da população avintense e criar estímulos nas colectividades, que têm participação activa na Festa da Broa.

Assim foi instituído um concurso gastronómico, titulado “Com Broa de Avintes”, que tem duas vertentes: Uma dirigida às colectividades presentes no certame, e outra a profissionais e indivíduos residentes ou sediados na freguesia de Avintes.

O Concurso rege-se pelo seguinte **NORMATIVO**:

#### **ARTº1) ENQUADRAMENTO**

1.1) O Concurso Gastronómico “COM BROA DE AVINTES” insere-se na componente gastronómica da Festa da Broa, sendo organizado pela Junta de Freguesia de Avintes com a parceria do Agrupamento de Escolas Gaia Nascente e possuiu duas categorias:

1.1.1) A categoria associativa.

1.1.2) A categoria profissional ou individual (não presente no certame)

#### **ARTº2) CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

2.1) Na categoria associativa podem concorrer todas as entidades presentes no certame.

2.2) Na categoria profissional ou individual (não presente no certame), podem participar todas as pessoas singulares ou restaurantes sediados na freguesia de Avintes.

2.3) A participação pode ser feita por iniciativa pessoal ou a convite da organização.

## ARTº3) INSCRIÇÕES

3.1) A inscrição é gratuita e deverá ser formalizada mediante o preenchimento da Ficha de Inscrição e Ficha Técnica (caso se aplique), em anexo ou obtida na Junta Freguesia de Avintes, ou por correio eletrónico para [geral@avintes.net](mailto:geral@avintes.net), até ao dia **21 de Agosto de 2017**.

3.2) Da inscrição deve constar nome, morada, contacto telefónico, email e nome do prato.

3.3) Para as entidades da categoria profissional ou individual (não presente no certame) devem anexar também uma ficha técnica descritiva do prato.

## ARTº4) TEMA

4.1) A partir do ano 2017, o concurso estará subordinado a um tema ou ingredientes obrigatórios.

4.2) Em cada ano os pratos poderão classificar-se como: entradas, pratos principais, sobremesas ou doces.

4.3) No ano de 2017 a classificação do prato é prato principal contendo os seguintes ingredientes obrigatórios: **Broa de Avintes, sardinha e couve portuguesa (penca)**.

## ARTº5) CONFEÇÃO

5.1) Os pratos a concurso terão que ser entregues, já confeccionados, no recinto da Festa no stand da Junta de Freguesia de Avintes no dia **26 (vinte e seis) de agosto pelas 17:30h**.

5.2) No momento da entrega do prato, será atribuído um número sequencial ao participante e ao prato.

5.3) O prato gastronómico a apresentar tem de incluir, obrigatoriamente, na sua composição e confecção, a Broa de Avintes, e os ingredientes obrigatórios.

5.4) O prato a elaborar deve ser um prato principal

5.5) Cada participante pode concorrer com apenas um prato.

5.6) Ao júri reserva-se o direito de excluir ou penalizar a participação de um concorrente e o seu respetivo prato a concurso, se este incumprir com alguma das alíneas acima referidas.

**ARTº6) CONSTITUIÇÃO DO JÚRI**

- 6.1) O júri deverá ser constituído preferencialmente de número impar.
- 6.2) Do júri poderão fazer parte:
- 6.2.1) Um representante da Junta de Freguesia de Avintes
  - 6.2.2) Um representante da confraria da Broa de Avintes
  - 6.2.3) Técnicos especializados dos cursos de restauração do Agrupamento de Escolas Gaia Nascente
  - 6.2.4) Uma pessoa de reconhecido mérito na área da restauração\hoteleria.
- 6.3) Os membros do júri não deverão pertencer a nenhuma das coletividades\entidades a concurso.

**ARTº7) AVALIAÇÃO**

- 7.1) Os pratos a concurso serão avaliados em duas categorias diferentes:
- 7.1.1) Categoria associativa
  - 7.1.2) Categoria profissional ou individual (não presente no certame).
- 7.2) Compete ao Júri a verificação da conformidade dos pratos apresentados com os requisitos do concurso
- 7.3) O prato a avaliar será disposto numa mesa juntamente com o número atribuído.
- 7.4) Os concorrentes não deverão permanecer junto das iguarias a concurso.
- 7.5) Na avaliação o júri terá como critérios de avaliação:
- 7.5.1) Apresentação
  - 7.5.2) Degustação
  - 7.5.3) Originalidade da receita
  - 7.5.4) Aplicação da Broa de Avintes
- 7.6) O júri registará a sua avaliação numa grelha numa escala de 0 (zero) a 20 (vinte).

7.7) Os resultados da avaliação serão comunicados no mesmo dia após o apuramento da soma dos resultados atribuídos pelos diferentes elementos do júri.

7.8) Em caso de empate técnico o fator de desempate será o participante com melhor classificação no critério 7.3.4) Aplicação da Broa de Avintes.

## **ARTº. 8) PRÉMIO DO CONCURSO**

8.1) Aos participantes no concurso será entregue um diploma de participação com a respetiva classificação em cada categoria.

8.2) O participante com melhor pontuação em termos absolutos terá a oportunidade de realizar a confeção do prato vencedor no dia 3 de setembro de 2017 no último dia do certame.

8.3) Caso participante com melhor pontuação em termos absolutos decline este prémio será atribuído ao segundo classificado, e assim sucessivamente.

## **ARTº.9) OMISSÕES**

Todas as dúvidas, omissões ou reclamações resultantes da aplicação deste regulamento serão resolvidas pela organização da Festa da Broa.

Avintes, 24 de julho de 2017

A Junta de Freguesia de Avintes



---

**FICHA DE INSCRIÇÃO**

- Categoria associativa (presente no certame).
- Categoria profissional ou individual (não presente no certame)

Nome (Completo): \_\_\_\_\_

Morada: \_\_\_\_\_

Código Postal: \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

Tlmv de contacto: \_\_\_\_\_ Email: \_\_\_\_\_

Nome do Prato \_\_\_\_\_

**FICHA TÉCNICA**

(Categoria Profissional e individual)

Ingredientes e Quantidades

---

---

---

---

---

---

Modo de preparação

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**(UTILIZAR O VERSO SE NECESSÁRIO)**