



## *NORMAS DO 2º CONCURSO “DOÇARIA TRADICIONAL DE MOURÃO”*

### **I – Da Organização**

A presente edição do Concurso “Doçaria Tradicional Regional de Mourão” é organizado pelo Município de Mourão no âmbito da Feira de Maio - Saberes e Sabores da Raia.

### **II – Dos Objetivos**

São objetivos do concurso:

1. Sensibilizar a população para a importância cultural, social e económica da Doçaria Tradicional da Região;
2. Valorizar e promover a Doçaria Tradicional Regional, relevando-a como ferramenta para o desenvolvimento sustentado do concelho de Mourão;
3. Preservar a memória do saber fazer das nossas gentes, valorizando-o, promovendo-o, e legando devidamente esse conhecimento aos vindouros.

### **III – Dos Concorrentes**

1. Podem concorrer todas as pessoas, independente da naturalidade e residência, a título individual ou em colectivo.
2. Cada concorrente, individual ou colectivo, só pode apresentar um trabalho de doçaria a concurso.
3. Só é admitida a concurso a doçaria que respeite a matriz do receituário tradicional da região.

### **IV – Inscrição e concurso**



Município de Mourão – Praça da República nº20 – 7240 233 MOURÃO  
Email:saberesesaboresdaraia@sapo.pt  
Telefone:266 56 00 10



1. A inscrição no concurso é gratuita.
2. A Ficha de Inscrição está disponível na Unidade Sociocultural e Desportiva do Município (Antiga Escola C+S).
3. As inscrições estão abertas até às 17:30 h. do dia 18 de Maio de 2016.
4. Depois de preenchida, a Ficha de Inscrição deve ser entregue na Unidade Sociocultural e Desportiva do Município.
5. Os doces e bolos a concurso terão de ser impreterivelmente entregues até às 09:30 horas do dia 21 de Maio de 2016 na sede da Junta de Freguesia de Mourão.
6. Cada concorrente entregará uma receita da sua arte doceira confeccionada, devidamente empratada, destinando-a para apreciação e avaliação do júri e, posteriormente, a ser degustada pelos visitantes da Feira na cerimónia de apresentação dos resultados.
7. A doçaria a concurso deverá ser entregue sem qualquer identificação visível no doce/bolo ou no empratamento. A organização, após atestar a inscrição do concorrente, colocará no bordo do empratamento um número que estabelece o anonimato da origem do doce/bolo perante o júri, bem como a denominação da receita.
8. A não entrega do doce ou bolo no prazo previsto no nº 5 constitui motivo de exclusão do concorrente.

#### **V – Das características da confecção a concurso**

1. É admitida a concurso doçaria de qualquer género, desde que respeite o estabelecido no número 3 do capítulo III do presente documento.
2. Os critérios de avaliação do júri são os seguintes:
  - a) Apresentação;
  - b) Aroma
  - c) Textura;
  - d) Sabor;
  - c) Outro que o júri, fundamentadamente, venha a considerar relevante.



## **VI – Da constituição do júri**

1. O júri, constituído por cinco elementos de reconhecida idoneidade, delibera por maioria simples.
2. O júri procederá à apreciação e avaliação dos doces e bolos a concurso em acto privado.
3. O júri é competente para deliberar sobre os casos omissos no presente documento.
4. A doçaria a concurso é apresentada ao júri, sem qualquer identificação do concorrente.

## **VII – Dos resultados e Prémios**

1. A divulgação pública dos resultados e a entrega de prémios realiza-se pelas 16:30horas do dia 21 de Maio, no auditório existente no núcleo central da Feira (Pavilhão Gimnodesportivo).
2. Os prémios a atribuir:
  - **1º Classificado** – Prato de Cerâmica alusivo à Feira e ao concurso de doçaria.
  - **2º Classificado** – Prato de Cerâmica alusivo à Feira e ao concurso de doçaria.
  - **3º Classificado** – Prato de Cerâmica alusivo à Feira e ao concurso de doçaria.
3. Restantes Classificados receberão lembrança alusiva à participação no Concurso.

Mourão, 10 de Maio de 2016

