



CONCURSO DE ARROZ DOCE

∴ Normas de Participação ∴



1. Organização

O Concurso do Arroz-Doce está integrado na 10ª edição da Festa do Arroz, promovida pela Câmara Municipal de Ponte de Sor, a qual decorre no Centro de Artes e Cultura de Ponte de Sor (CAC), no dia 01 de abril de 2023.

2. Âmbito

O Concurso Arroz-Doce é uma iniciativa destinada à celebração do arroz enquanto elemento de identidade local. Esta Festa inclui diversas atividades que visam, essencialmente, proporcionar aos participantes uma experiência de fruição cultural, sobre diversas perspetivas, bem como uma ocasião de partilha de saberes, memórias e tradições, e ainda proporcionar um convívio saudável e generalizado a toda a comunidade.

3. Objetivos

O Concurso Arroz-Doce visa premiar as melhores receitas deste doce. Esta iguaria faz parte da doçaria tradicional portuguesa e é apreciada em todas as regiões de Portugal, ainda que apresente pequenas variações regionais. Nesta 10ª edição mantemos as duas modalidades a concurso, o “tradicional” e o “inovador” incentivando a criatividade e o aparecimento de novas receitas.

4. Concorrentes e condições de inscrição

- a) O concurso é aberto a todos/as os/as interessados/as, os/as quais podem participar individualmente ou em grupo (instituição), mas apenas com uma receita, sendo a inscrição aceite pela ordem de chegada da Ficha de Inscrição. O concurso abrange o concelho de Ponte de Sor, concelhos limítrofes e todo o distrito de Portalegre.
- b) Nos casos referidos na alínea acima podem concorrer maiores de 18 anos, não existindo idade limite de participação.
- c) Estão a concurso duas modalidades de arroz-doce. O tradicional e o inovador, com o máximo de 15 participantes cada.
- d) A data limite de inscrição é a 27 de março, segunda-feira, até às 18h00.
- e) A inscrição no concurso é gratuita, no entanto implica o preenchimento da Ficha de Inscrição (Anexo I ou online), aceitando as presentes condições de participação.

- f) A Ficha de Inscrição está disponível no Centro de Artes e Cultura e nas plataformas digitais do Município, nomeadamente, portal Por Casa com Cultura¹ e *site* do Município².
- g) Depois de preenchida, a Ficha de Inscrição pode ser entregue diretamente no CAC ou enviada por correio normal³ ou e-mail⁴.

5. Forma de Participação

- a) Os/as concorrentes devem entregar a concurso o produto resultante da confeção, no mínimo de ½ (meio) kg de arroz em cru.
- b) A receita a concurso deve incluir um prato/travessa de maior dimensão, a degustar pelo público e cuja apresentação é avaliada pelo júri.
No caso da modalidade de arroz-doce tradicional, é apresentado num prato raso e redondo (até 20 cm de diâmetro) destinado à degustação por parte dos elementos do júri, a chamada Amostra.
No caso da modalidade de arroz-doce inovador, a apresentação e a dimensão da Amostra ficam ao critério dos/das concorrentes, não devendo o recipiente ultrapassar os 20 cm de diâmetro.
- c) Os/as concorrentes devem entregar a receita a concurso na manhã do dia 01 de abril, das 09h00 às 11h00, no Centro de Artes e Cultura, assim como proceder à decoração da área de mesa expositiva.
- d) O trabalho é exposto em local atribuído pela Organização, na sala onde decorre o concurso.
- e) A decoração do trabalho e da mesa fica ao critério dos/as concorrentes, no entanto, ressalva-se que a decoração da mesa não é alvo de avaliação.
- f) É proibida a colocação na mesa e nos pratos/travessa de arroz-doce, de qualquer elemento identificativo da pessoa/entidade a concurso. Os trabalhos concorrentes são identificados apenas pelo nº de código atribuído pela Organização.
- g) À hora de abertura ao público para degustação, cada concorrente deve encontrar-se junto do seu trabalho para dar o mesmo a provar e ter consigo utensílio para servir o arroz-doce (colher, concha, ...).

¹ <https://www.facebook.com/cultura.pontedesor>

² www.cm-pontedesor.pt

³ A inscrição por correio será validada se a data de registo nos Correios for 27 de março 2023.

Morada: Av. da Liberdade nº 64-F; 7400-218 Ponte de Sor

⁴ turismo@cm-pontedesor.pt

6. Critérios de Classificação

- a) São excluídos os trabalhos que apresentem qualquer elemento identificativo na decoração.
- b) O arroz-doce a concurso é avaliado pelos elementos do júri no local de realização do evento, no dia 01 de abril, entre as 13h30 e as 15h30.
- c) A prova decorre em dois momentos diferentes. No primeiro momento é avaliada a apresentação do prato/travessa de arroz-doce, exposto na mesa do certame. No segundo momento é degustada e avaliada a Amostra, exposta na mesa de prova.
- d) A pontuação do júri envolve uma eleição que consiste em escolher ponderadamente o meio-termo, satisfatório e adequado seguindo os seguintes critérios:
 - Apresentação do prato/travessa;
 - Sabor;
 - Textura.
- e) Para registo das classificações atribuídas a cada prato, os elementos do júri utilizam o Anexo II deste regulamento.

7. O júri

- a) O júri é constituído por um grupo de quatro provadores/as independentes, selecionados pela Organização, sendo eleito um presidente para ter voto decisivo em caso de empate.
- b) O trabalho de avaliação do júri não é remunerado.

8. Procedimentos

- a) A Organização atribui a cada concorrente um código que é colocado ao lado de cada prato/travessa. O código dos concorrentes à modalidade tradicional é identificado com a letra “t”; o código dos concorrentes à modalidade inovador é identificado com a letra “i”.
- b) O código atribuído a cada concorrente é conhecido apenas pela Organização e garante que o júri vota com imparcialidade desconhecendo a identidade do/a concorrente, seja individual ou instituição.
- c) Sobre a mesa de prova são colocados os pratos (Amostra) de arroz-doce em competição, um por cada concorrente. Só a Organização tem a informação do concorrente a quem pertence cada prato.
- d) Cada elemento do júri prova cada Amostra de arroz-doce e preenche a Ficha de Avaliação respetiva.

- e) No final da prova, cada elemento do júri entrega à Organização a respetiva Ficha de Avaliação, preenchida e assinada.
- f) A Organização faz a soma aritmética dos dados registados para todos os concorrentes e entrega a respetiva folha ao/à presidente do júri, para a mesma ser validada.
- g) Em caso de empate, cabe ao/à presidente do júri decidir o desempate.
- h) No final do apuramento, o responsável da Organização anuncia o número do prato vencedor de ambas as modalidades.

9. Prémios

- 1.º Prémio de ambas as modalidades – 400 euros a cada um/a dos/as dois/duas vencedores/as;
- 2.º Prémio de ambas as modalidades – 150 euros a cada um/a dos/as dois/duas vencedores/as;
- 3.º Prémio de ambas as modalidades – 50 euros a cada um/a dos/as dois/duas vencedores/as.

Todos/as os/as participantes recebem uma lembrança e certificado de participação.

10. Diversos

- a) A Organização reserva o direito de cancelar esta prova caso não exista um número suficiente de inscrições.
- b) Os/as participantes no Concurso do Arroz-Doce 2023 não podem opor-se, por qualquer meio, à captação de imagens por meios fotográficos ou vídeo, consentida pela organização, assim como a revelação dos seus nomes.
- c) Os elementos da Organização estão impossibilitados de participar no Concurso Arroz-Doce.
- d) A listagem global de classificação pode ser consultada na receção do Centro de Artes e Cultura de Ponte de Sor.
- e) As situações omissas ou ambíguas nestas Normas, devem ser apresentadas à Organização e resolvidas por esta, de modo a permitir o bom decorrer da atividade, não havendo direito a qualquer recurso das suas decisões.
- f) A cada participante no Concurso do Arroz-Doce receberá um Kit que inclui: 1 Kg de arroz, 1 Kg de açúcar e 1L de leite. O Kit deve ser levantado no Centro de Artes e Cultura nos dias 29 e 30 de março entre as 10h00 e as 18h00.

Câmara Municipal de Ponte de Sor

Ponte de Sor, 10 de fevereiro de 2023

Anexo I

FICHA DE INSCRIÇÃO

Anexo II

FICHA DE AVALIAÇÃO DO JÚRI