

**REGULAMENTO DO CONCURSO GASTRONÔMICO “SABOR E
CULTURA” DAS DELÍCIAS DO MARMELO
FESTA DO MARMELO DE MARMELOPOLIS 2025**

Este concurso é promovido pela SeCultMAR - Secretaria de Cultura de Turismo da Prefeitura Municipal de Marmelópolis MG e será realizado no dia 29 de março de 2025, no recinto da Festa do Marmelo às 19:30h. A realização deste concurso é parte integrante da programação do Festa do Marmelo e tem como objetivo trabalhar os produtos de identidade da nossa cidade dando visibilidade às produções gastronômicas derivadas do marmelo a fim de aumentar o senso de valorização da nossa cultura, valorizar e reforçar a gastronomia regional bem levar a produção associada como um atrativo turístico, que envolve além do produto, típico do município, também a cultura, a história e os saberes que identificam a cidade de Marmelópolis.

Art. 1º DO CONCURSO

No ano de 2025, primeira edição desse concurso, o foco será para os produtos que se enquadrem nos seguintes quesitos: Elaboração de receitas utilizando como um dos principais ingredientes a fruta MARMELO - podendo ser utilizado como produto base nas receitas a fruta in natura, a fruta já modificada por outro tipo de processamento diverso (em calda, cristalizada, seca, etc) o extrato da polpa da fruta (massa enlatada) ou o doce marmelada.

É de responsabilidade dos participantes inscritos todos os custos envolvidos na realização e entrega dos pratos. Poderão participar do concurso quaisquer pessoas residentes no município de Marmelópolis há mais de 12 meses, com 18 anos ou mais.

Art. 2º DOS PRAZOS E INSCRIÇÕES

As inscrições deverão ser realizadas pelo link disponibilizado até as 23h59 min do dia 23 de março de 2025 e são gratuitas.

Art.3º DOS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E JULGAMENTO

A) O concurso não fará distinção de avaliação entre: Receitas Doces ou Receitas Salgadas;

B) É limitada a inscrição de um prato por participante ;

C) É obrigatória a utilização de pelo menos um dos produtos listados no Art.1º na elaboração dos pratos;

D) O participante deverá apresentar sua receita preparada, na data, local e horário determinado. Caso não apresente estará automaticamente desclassificado do concurso;

E) A receita preparada deverá ser apresentada em quantidade suficiente para que possa ser degustado pelos jurados que serão em número de quatro;

F) Para efeitos de classificação serão levados em consideração os seguintes parâmetros de avaliação:

1- **Apresentação e aparência do prato**; Atribuição de 5 a 10 pontos(podendo haver somente quebra de nota de 0,5 em 0,5 pontos)

2- **Utilização da fruta ou produtos derivados** dessa, conforme Art.1º; Atribuição de 5 a 10 pontos(podendo haver somente quebra de nota de 0,5 em 0,5 pontos);

3- **Sabor**; Atribuição de 5 a 10 pontos(podendo haver somente quebra de nota de 0,5 em 0,5 pontos);

4- **Criatividade e resgate histórico**; Atribuição de 5 a 10 pontos(podendo haver somente quebra de nota de 0,5 em 0,5 pontos);

5- **Criatividade e inovação**; Atribuição de 5 a 10 pontos(podendo haver somente quebra de nota de 0,5 em 0,5 pontos);

Havendo empate será utilizada a maior nota no parâmetro 3-(SABOR) para o desempate; persistindo empate somarão as notas dos parâmetros 3-(SABOR) e 4-(CRIATIVIDADE E RESGATE HISTÓRICO). Se mesmo assim persistir o empate o presidente da comissão julgadora procederá com voto de minerva.

Art. 4º DA PREMIAÇÃO

Após a avaliação dos jurados os envelopes serão lacrados e abertos somente para o resultado final no dia 30 de março de 2025. Os três melhores classificados receberão os prêmios simbólicos no local da avaliação e

posteriormente em transferências bancárias em conta no nome do participante, conforme segue:

1º Lugar: R\$ 2.000,00;

2º Lugar: R\$ 1.500,00;

3º Lugar: R\$ 1.000,00.

Art. 5º DA PARTICIPAÇÃO

O prato deverá ser apresentado com a receita, indicando a quantidade de ingredientes, técnica de preparo, rendimentos e demais dados necessários à compreensão, em redação clara e precisa, de forma legível durante a inscrição. As receitas premiadas farão parte de uma publicação.

Os pratos serão apresentados oralmente por cada participante.

Estarão disponíveis pela comissão organizadora utensílios para servir as porções individuais para avaliação dos jurados. Caso haja necessidade de algum utensílio diferenciado para a apresentação deve ser providenciado pelo participante.

A participação no concurso implica na aceitação, sem reservas, de todos os artigos deste regulamento.

Todos os pratos poderão ser fotografados para eventuais montagens de painéis de divulgação, publicações, exposições, ou outro evento congênere.

Todos os participantes terão direito a um Certificado de Participação.

Art. 6º DA COMISSÃO JULGADORA

A comissão julgadora será composta por 4 convidados, indicados pela comissão organizadora considerando o conhecimento, experiência e imparcialidade. Dentre os quatro indicados um será escolhido dentre eles para ser o presidente da comissão julgadora.

A comissão julgadora é soberana e sua decisão é irrevogável.

Art. 7º Os direitos de publicação das receitas ficam cedidos à SeCultMAR e à Prefeitura Municipal de Marmelópolis MG.

Art. 8º Os casos não detalhados neste regulamento serão resolvidos pela comissão organizadora do concurso.

