

EDITAL Nº 01/2023

Regulamento do 1º CONCURSO BINACIONAL DE SOBREMESAS DO FRONTE(I)RA

Realização: 8º Fronte(i)ra – Festival Binacional de Enogastronomia.

O 8º Fronte(i)ra – Festival Binacional de Enogastronomia, acontecerá em Sant’Ana do Livramento (BR) e Rivera (URU), de 28 de julho ao 05 de agosto, no Parque Internacional. Desde a sua primeira edição, em 2014, o Fronte(i)ra – Festival Binacional de Enogastronomia busca mostrar e valorizar a culinária fronteiriça, a produção de mel, marmelo, doce de leite e outros derivados do leite, vinhos, de azeite de oliva, cordeiro, entre outros produtos locais, ao mesmo tempo em que procura contribuir com a integração turística e cultural entre Brasil e Uruguai. O Festival é realizado por Entidades empresariais, Prefeitura de Sant’Ana do Livramento, Intendência Departamental de Rivera, Ministério do Turismo do Uruguai, Instituições de Ensino Técnico e Superior da Fronteira, conta com o apoio de Restaurantes, Hotéis, Vinícolas, Produtores de Azeite de Oliva e Carne Ovina, demais Instituições e profissionais relacionados com o desenvolvimento do Turismo, Gastronomia e da Cultura fronteiriços.

Em sua 8º edição, o Festival traz a novidade do “1º Concurso Binacional de Sobremesas do Fronte(i)ra” (Concurso), que se realizará no dia 17/06/2023, e obedecerá a este Edital/regulamento e às orientações que constarão em Normativas próprias, as quais serão expedidas, se necessário, a fim de tratar de aspectos supervenientes relacionados ao Concurso e que não estejam contemplados neste Edital, e publicados ou repassados previa e antecipadamente às equipes inscritas/participantes ao Concurso. A fronteira Sant’Ana do Livramento – Rivera possui uma larga tradição doceira ligada às frutas, ao mel e ao doce de leite. O Festival busca através do Concurso de Sobremesas do Fronteira, além do fortalecimento da identidade gastronômica desta fronteira, valorizar o mel, o doce de leite entre outros importantes ingredientes culinários regionais, além de incentivar a criatividade e o aprimoramento de técnicas na elaboração de doces da fronteira.

1 – Objetivos

O 1º Concurso Binacional de Sobremesas do Fronteira tem finalidade cultural e gastronômica, e proporcionará a escolha e premiação das duas melhores preparações doces, através da avaliação e votação de um júri pré-determinado. São objetivos do Concurso:

1.1 – Ampliar e diversificar as possibilidades de uso gastronômico do mel, do doce de leite (ingredientes obrigatórios) e de outros importantes ingredientes culinários regionais em doces regionais na fronteira Sant’Ana do Livramento – Rivera;

1.2 – Valorizar os produtos regionais/locais;

1.3 – Incentivar a cadeia produtiva frutífera e leiteira;

1.4 – Auxiliar no processo de transformação dos produtos regionais gastronômicos em

uma das marcas da Gastronomia Fronteiriça, e conseqüentemente do Turismo local;

1.5 – Promover e difundir os produtos regionais utilizados em produtos doces que são produzidos na fronteira, ao ponto de se tornarem um produto turístico;

1.6 – Dar visibilidade aos cursos de Gastronomia existentes no Brasil e no Uruguai, estimular a competitividade criativa, elemento presente no mercado gastronômico atual, e valorizar o talento dos alunos participantes;

1.7 – Valorizar a Cultura, a história e as memórias culinárias coletivas da fronteira Sant’Ana do Livramento – Rivera;

1.8 – Contribuir com a integração turística e cultural da Fronteira, através da mostra e valorização dos antigos receituários e modos de fazer da culinária local.

1.9 – Incentivar uma prática gastronômica sustentável que fortaleça as cadeias produtivas e estimule o consumo consciente.

2 – Participação das Equipes e elaboração das sobremesas empratadas

2.1 – A participação no Concurso, como competidor, é gratuita, e se restringe a Equipes formadas por alunos regularmente matriculados nos Cursos de Gastronomia de Instituições de Ensino Técnico e Superior do Brasil e/ou do Uruguai, acompanhados por um docente/coordenador;

2.2 – Cada Equipe poderá participar com um único preparo. A porção a ser apresentada deverá ter entre 50 e 80 gramas e deverão ser produzidas 40 porções de cada sobremesa para apresentação aos jurados. Cada equipe deverá utilizar um dos ingredientes obrigatórios como elemento principal do seu preparo. Os ingredientes obrigatórios do concurso são o mel e o doce de leite. Estes ingredientes serão disponibilizados pela comissão organizadora para cada equipe. O correspondente total de mel e/ou doce de leite será entregue no dia 16 de junho de 2023, em horário e local previamente acordado com os Professores Coordenadores.

2.2.1 – As Equipes participantes do Concurso deverão realizar pesquisas sobre a produção e cultura alimentícias da fronteira Sant’Ana do Livramento – Rivera, e utilizar preferencialmente ingredientes típicos, tradicionais ou de grande utilização popular em nível local. Serão melhores avaliadas as receitas que apresentarem em sua composição, por exemplo e entre outros, os seguintes produtos/ingredientes: leite e derivados (queijo de ovelha, queijo colonial local, etc.), vinho, espumante, uva, batata doce, mandioca, pera, pêssegos ou passas de pêssego (orejones), abóbora/moranga/mogango, amendoim, arroz, feijão miúdo, noz-pecã; plantas alimentícias não convencionais (PANCS), frutas nativas (marmelo, goiaba, etc..).

2.3 – O primeiro período de inscrições será de 24 de maio a 29 de maio de 2023. O segundo período de inscrição será de 30 de maio a 1º de junho de 2023;

2.4 - O Concurso ocorrerá no dia 17 de junho de 2023, com início às 17h, no Restaurante Solar

Dom Pedro, situado na Avenida João Goularte 1082-1124, Santana do Livramento-RS.

2.5 – Cada Equipe será formada por 03 alunos participantes, e mais 01 professor(a)/coordenador(a), sendo este o responsável por atestar a regularidade dos alunos inscritos na Equipe.

2.5.1 - As Equipes participantes do Concurso poderão substituir qualquer dos seus Membros integrantes, mediante solicitação encaminhada à Comissão Organizadora do Concurso através do e-mail concursodocesdofrontera@gmail.com . O pedido de “substituição” deverá indicar de maneira clara e inequívoca o nome completo do Membro a ser substituído, e os dados completos do novo Membro, como telefone e e-mail para contato, idade, sexo, endereço e documentos de identificação. Todos os Membros participantes devem estar em situação acadêmica regular.

2.6 – O limite de participantes será de 04 Equipes, sendo 02 equipes de instituições brasileiras e 02 equipes de instituições uruguaias. As inscrições serão homologadas por ordem cronológica de deferimento dos pedidos.

2.6.1- Caso até o final do primeiro período de inscrições não tenham sido inscritas 02 equipes brasileiras e/ou 02 equipes uruguaias será aberto um segundo período de inscrição para as vagas remanescentes, para equipes inscritas independentemente das suas nacionalidades;

2.7 – As comunicações entre a Comissão Organizadora do Concurso e do Festival e as Equipes participantes do Concurso será feita exclusivamente através de contato com os Professores (as) Coordenadores das Equipes, salvo necessidade urgente. Os contatos serão via e-mail, aplicativo WhatsApp, ou telefone;

2.8 – Serão disponibilizadas 02 diárias de hotel para cada um dos participantes das Equipes de fora das cidades de Sant'Ana do Livramento e Rivera. O hotel será indicado pela organização do Concurso;

2.8.1 - As Equipes serão informadas sobre sua hospedagem até o dia 11/06/2023. As diárias serão do dia 16/06 ao dia 18/06/2023, em hotel definido pela Comissão Organizadora.

2.8.2 – Serão disponibilizadas pela organização do Concurso até 03 refeições por participante de cada Equipe de fora das cidades de Sant'Ana do Livramento e Rivera, as quais serão servidas em local informado pela organização do evento.

2.9 – Serão disponibilizados a cada Equipe os valores de R\$ 150,00 reais, ou, \$1,148,00 mil pesos uruguaios para a compra de insumos e locação de utensílios para servir as sobremesas.

2.9.1 – Os valores financeiros acima mencionados (R\$ 150,00 ou \$1.148,00 pesos), serão repassados antecipadamente, até o dia 10 de junho, às Equipes, mediante indicação de conta bancária própria e sob a supervisão do Professor Coordenador inscrito no Concurso;

2.10 – O grupo de jurados, formado por 40 pessoas, será acomodado em mesas com cadeiras, toalhas, talheres e guardanapos, e cada Equipe deverá providenciar o material para servi-los;

2.11 – Serão disponibilizados espaços de pré-preparo no dia 17 de junho de 2023, a partir das 7h, bem como estrutura básica para finalização dos pratos no local do Concurso.

2.11.1 – As Equipes deverão trazer de suas sedes todos utensílios e equipamentos necessários para a participação ao longo do concurso, pois não serão disponibilizados pela organização do Concurso.

2.12 – No local de pré-preparo haverá à disposição das Equipes a seguinte estrutura:

- Forno elétrico;
- Pia/Cuba abastecida com fornecimento de água;
- Bancada;
- Fogão;
- Refrigerador;
- Congelador: caso necessário a equipe deverá entrar em contato com a comissão organizadora para a disponibilização do equipamento.

2.12.1 – No local do concurso haverá a disposição das Equipes, para uso coletivo, a seguinte estrutura:

- Forno elétrico;
- Pia/Cuba abastecida com fornecimento de água;
- Bancada;
- Fogão;
- Refrigerador.

2.13 – Os concorrentes autorizam, desde a inscrição, a divulgação de seus nomes, nomes dos pratos, imagens suas e das preparações, bem como se comprometem a conceder entrevistas, caso solicitado pela organização do Concurso;

2.14 – A inscrição da Equipe acarreta a aceitação completa e irrestrita dos termos do Concurso;

2.15 – O descumprimento de qualquer disposição deste Regulamento, ou a prática, por qualquer participante do Concurso, de ato considerado inadequado, desleal, imoral, ou ofensivo aos princípios e objetivos do Festival ou do Concurso, acarretarão a desclassificação e eliminação sumária de toda a Equipe a que pertence.

3 – Fichas técnicas das receitas e avaliação do melhor prato

3.1 – As Equipes terão total liberdade de criação de suas receitas, sendo obrigatória a utilização de pelo menos um dos seguintes ingredientes como elemento principal da sobremesa: mel e/ou doce de leite;

3.2 – Cada Equipe poderá participar com um único preparo. A porção a ser apresentada deverá ter entre 50 e 80 gramas e deverão ser produzidas 40 porções de cada sobremesa para apresentação aos 30 jurados e aos 10 convidados;

3.3 - O custo de cada porção não pode exceder o valor de R\$ 2,00 reais (\$ 15,35 pesos uruguaios),

3.3.1 – As sobremesas classificadas em primeiro e segundo lugar serão produzidas para o

evento de encerramento do 8º Fronte(i)ra – Festival Binacional de Enogastronomia - Assado Fronteiriço que ocorrerá no dia 05/08/2023. Para o evento serão produzidas 2 mil unidades de cada sobremesa e o formato de serviço será adaptado às circunstâncias de um evento a céu aberto e em larga escala.

3.4 – As receitas precisam se encaixar na categoria de doce empratado ou sobremesa;

3.5 – As fichas técnicas ou receitas das preparações a serem apresentadas no Concurso por cada Equipe deverão ser enviadas à Comissão Organizadora, conforme modelo estabelecido no Anexo deste Edital, até o dia 12 de junho de 2023, através do e-mail concursodocesdofronteira@gmail.com.

3.6 – Fará parte da avaliação das receitas o emprego, em sua composição, de produtos/ingredientes típicos ou de grande produção/utilização local;

3.7 – Cada componente do júri escolherá somente o melhor prato, segundo sua própria percepção, gosto de avaliação. Os jurados do Concurso, entretanto, levarão em consideração os seguintes critérios, sem prejuízo de outros que considere tecnicamente adequados:

- Valorização do mel e/ou doce de leite e demais produtos locais/regionais;
- Técnicas utilizadas;
- Apresentação do prato e higiene;
- Criatividade e conceito empregados;
- Harmonia dos ingredientes;
- Sabor;
- Temperatura dos alimentos ao servir;
- Ponto de cocção e textura dos ingredientes;
- Autenticidade, originalidade e inovação;
- Vínculo do prato com a tradição doceira local;
- Aplicação do conceito de sustentabilidade na produção e apresentação das sobremesas.

3.8 – Da composição do júri: será formado por 30 pessoas, cuja participação decorrerá de convite da coordenação do 8º Fronteira-Festival Binacional de Enogastronomia.

3.8.1 - 26 jurados serão da comunidade local de Santana do Livramento e Rivera. Serão profissionais da área de confeitaria vinculados a confeitarias, restaurantes, padarias do comércio local e chefes de cozinha locais; cada voto do júri local terá valor de 02 ponto (valor total: até 52 pontos);

3.8.2 – 4 jurados serão, sendo 02 representantes da comunidade brasileira e 02 representantes da comunidade uruguaia; serão de fora dos municípios que sediam o festival. Cada voto do júri externo terá valor de 20 pontos (valor total: até 80 pontos).

3.9 – Os jurados serão servidos por cada Equipe participante do Concurso, com o auxílio de alunos de Gastronomia da UTU – IFSul (Sant’Ana do Livramento - Rivera).

3.10 – As sobremesas serão servidas aos jurados e convidados das 17h até às 19h, procedendo-se, logo após o encerramento das degustações, à apuração dos votos e à entrega da premiação

às 2 Equipes mais bem classificadas no Concurso.

3.10.1 – Cada equipe terá o tempo máximo de 30 minutos para apresentação da sobremesa, e para servir os jurados e convidados.

3.11 – A ordem de apresentação das sobremesas será definida por sorteio que ocorrerá às 15h do dia 17/06/23 no local de realização do concurso com a presença do professor(a) coordenador(a) de cada equipe junto com a coordenação do Evento.

3.12– Os doces vencedores do Concurso serão os 02 mais votados na soma dos votos totais dos jurados.

4 – Premiação

4.1 – Os prêmios principais serão distribuídos para as 02 Equipes que apresentarem os doces mais votados no conjunto das escolhas dos jurados;

4.2 – Não haverá premiação em dinheiro;

4.3 – Os prêmios serão os seguintes:

- 1º lugar: 01 Troféu + 01 kit de utensílios de cozinha no valor de U\$ 100 (cem dólares) + Certificado de Campeão do 1º Concurso Binacional de Doces do Fronteira por Equipe;
- 2º lugar: 01 kit de utensílios de cozinha no valor de U\$ 80 (oitenta dólares) + Certificado de 2ª colocação no 1º Concurso Binacional de doces do Fronteira por Equipe;
- 3º e 4º lugares: Certificados de participação no 1º Concurso Binacional de Doces do Fronteira

4.4 – Os kits de cozinha serão retirados em estabelecimento comercial indicado pela organização do Festival.

5 – Resultados e critério de desempate

5.1 – Os resultados do Concurso serão divulgados na noite do dia 17/06/2023, após a degustação das sobremesas apresentadas, recolhimento das fichas de votação e apuração da colocação final de cada Equipe/prato, culminando com a entrega das premiações;

5.2 – A apuração dos votos será feita na presença do Professor/coordenador de cada Equipe;

5.3 – Havendo empate na soma final dos votos, será considerado vencedor (a) a sobremesa/Equipe que tenha obtido maior número de votos do júri externo.

5.4 – Não há previsão de nenhum tipo de recurso aos resultados do Concurso.

7 – Disposições finais

A Comissão Organizadora do 1º Concurso Binacional de Sobremesas poderá, a qualquer tempo e com a ciência prévia dos Professores Coordenadores, expedir Normativas Complementares ao Concurso, que se façam necessárias ao seu bom andamento e organização.

ANEXOS

ANEXO 1- Modelo de Ficha Técnica para receitas do 1º Concurso de Sobremesas

Identificação da instituição de ensino		NOME DA RECEITA
INGREDIENTES	QUANTIDADES- gramas / ml/ unidade	
Modo de Preparo: passo a passo		
Montagem:		
-Nº Porções:		