



EDITAL Nº 01/2023

Regulamento do 3º CONCURSO BINACIONAL DE PRATOS DE CORDEIRO

Realização: 8º Fronte(i)ra – Festival Binacional de Enogastronomia, Associação Santanense de Ovinocultores, Sociedade de Fomento Rural de Rivera, e Sindicato Rural de Sant’Ana do Livramento/RS.

O 8º Fronte(i)ra – Festival Binacional de Enogastronomia, acontecerá em Sant’Ana do Livramento (BR) e Rivera (URU), de 28 de julho a 05 de agosto de 2023, no Parque/Praça 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 vinhos, de azeite de oliva, a carne ovina, o mel, o doce de leite, entre outros produtos locais, ao mesmo tempo em que procura contribuir com a integração turística e cultural entre Brasil e Uruguai. O Festival é organizado 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, e conta com apoio de Restaurantes, Hotéis, Vinícolas, Produtores de Azeite de Oliva e de Carne Ovina, e demais Instituições e profissionais relacionados com o desenvolvimento do Turismo, da Gastronomia, e da Cultura fronteiriços.

Em sua 8º edição, o Festival traz novamente como uma de suas principais atrações: o “3º Concurso Binacional de Pratos de Cordeiro” (Concurso), que se realizará na noite do dia 04/08/2023, 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 contempladas neste Edital, sendo, a seguir, publicadas ou repassadas previa e antecipadamente às equipes inscritas/participantes do Concurso, através de seus professores coordenadores. O Festival busca através do Concurso de Pratos de Cordeiro, além do fortalecimento da identidade gastronômica desta fronteira, valorizar a carne ovina como importante ingrediente culinário regional, e incentivar a criatividade e o aprimoramento de técnicas na elaboração de pratos à base de cordeiro. A fronteira Sant’Ana do Livramento – Rivera possui uma tradição culinária ligada à pecuária e à indústria de transformação da carne, e está em Sant’Ana do Livramento/RS um dos maiores rebanhos ovinos do Brasil, o que lhe garantiu recentemente o título de “Capital Nacional da Ovelha”, conferido pela Lei Federal n.º 14.570/2023. A vizinha Rivera também possui um expressivo rebanho ovino contando, inclusive, com projetos públicos específicos de desenvolvimento deste setor agropecuário como importante vetor de desenvolvimento econômico e social local.

1 – Objetivos

O 3º Concurso Binacional de Pratos de Cordeiro tem finalidade cultural e gastronômica, e proporcionará a escolha e premiação das três melhores preparações à base de carne de cordeiro, através da avaliação e votação de um júri técnico e de um júri popular participante.

São objetivos do Concurso:

- 1.1 – Ampliar e diversificar as possibilidades de uso gastronômico da carne ovina produzida na fronteira Sant’Ana do Livramento – Rivera;
- 1.2 – Valorizar os produtos regionais/locais;
- 1.3 – Incentivar a cadeia produtiva da carne ovina;
- 1.4 – Auxiliar no processo de transformação da carne ovina em uma das marcas da Gastronomia Fronteiriça e, conseqüentemente, do Turismo local;
- 1.5 – Promover e difundir a alta qualidade da carne ovina produzida na fronteira, ao ponto de torná-la um produto turístico;
- 1.6 – Dar visibilidade aos cursos de Gastronomia existentes no Brasil e no Uruguai, bem como estimular a competitividade criativa, elemento presente no mercado gastronômico atual, valorizando 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 dos pratos

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 – O período de inscrições das Equipes será de 26/06/2023 a 30/06/2023, através do link (<https://forms.gle/LtVfJqmzjHBATcKN8>) . O Concurso ocorrerá na noite do dia 04/08/2023, com início às 19h30min., e serviço a partir das 20h, no Parque/Praça Internacional.

2.3 – Cada Equipe será formada por 06 alunos participantes, e mais 01 Professor/Coordenador, sendo este o responsável por atestar a regularidade dos alunos inscritos em sua Equipe;

2.3.1 - As Equipes participantes do Concurso poderão substituir qualquer dos seus Membros integrantes, mediante solicitação encaminhada à Comissão Organizadora do Concurso através do e-mail concursobinacionaldecordeiro@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, gênero, endereço e documentos de identificação. Não há limite quantitativo para a

substituição de Membros, desde que respeitada antecedência mínima razoável à Comissão Organizadora para as devidas providências e registros. Todos os Membros participantes devem estar em situação acadêmica regular.

2.4 – O limite de participantes será de 06 Equipes, sendo homologadas as inscrições por ordem cronológica de solicitação e deferimento dos pedidos. Somente será homologada e deferida inscrição e participação no Concurso de 01 (uma) única Equipe por Instituição de Ensino. Havendo desistência de participação de alguma Equipe em prazo considerado pela Comissão Organizadora como hábil ainda à convocação de Equipe suplente, esta será chamada a manifestar seu interesse na participação, obedecida estritamente à ordem de solicitação de inscrições, e observando-se que não será convocada Equipe representante de uma mesma Instituição de Ensino já participante do Concurso, ainda que seja a próxima inscrita pela ordem, mas sim, nesse caso, convocar-se-á a seguinte equipe, oriunda de outra Instituição de Ensino diferente.

2.5 – As comunicações entre a Comissão Organizadora do Concurso e as Equipes participantes serão feitas exclusivamente através de contato com os Professores (as) Coordenadores das Equipes, salvo necessidade urgente. Os contatos serão realizados via telefone, mensagem pelo aplicativo WhatsApp, ou e-mail.

2.6 – 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 Comissão Organizadora do Concurso;

2.6.1 - As Equipes serão informadas sobre sua hospedagem até o dia 20/07/2023. As diárias serão do dia 03/08/2023 ao dia 05/08/2023, em hotel definido pela Comissão Organizadora do Concurso.

2.7 – Serão disponibilizadas pela Comissão Organizadora até 03 refeições por participante de cada Equipe de fora das cidades de Sant'Ana do Livramento e Rivera, as quais serão servidas na Praça de Alimentação do 8º Fronte(i)ra Festival Binacional de Enogastronomia.

2.8 – Serão repassados às Equipes participantes do Concurso os valores financeiros totais de R\$ 1.900,00 (Um mil e novecentos reais), ou \$15.200,00 (Quinze mil e duzentos pesos uruguaios), para aquelas oriundas de outras cidades que não Sant'Ana do Livramento e Rivera, e de R\$ 1.400,00 (Um mil e quatrocentos reais), ou \$11.200,00 (Onze mil e duzentos pesos uruguaios), para aquelas oriundas destas cidades, devendo tais valores serem geridos pela própria Equipe, e se destinando ao atendimento de todas as suas necessidades de participação no Concurso como, por exemplo, a eventual locação de louças e utensílios para apresentação de suas preparações, além de todas as necessidades de transporte, sendo altamente recomendável que as Equipes venham à fronteira em pelo menos 01 veículo próprio, de modo que possam se deslocar, por seus próprios meios e dentro do orçamento acima mencionado, nos seguintes percursos: a) de suas cidades de origem, se for o caso, até a fronteira Sant'Ana do Livramento – Rivera, com, no mínimo, 01 dia de antecedência ao Concurso; b) internamente dentro dos municípios de Sant'Ana do Livramento e Rivera, para compra de insumos e materiais necessários ao serviço; c) para o transporte de insumos, louças

e utensílios necessários às suas próprias preparações, e dos quais o Concurso não disponha;
d) para o transporte de todos os alimentos pré-preparados, bem como das louças a serem utilizadas, entre as cozinhas de pré-preparo e o local do Concurso.

2.9 – Serão disponibilizados a cada Equipe vales equivalentes ao valor de R\$ 800,00 (Oitocentos reais), ou \$6.400,00 (Seis mil e quatrocentos pesos uruguaios), para compra de insumos à livre escolha de cada Equipe conforme sua preparação. A compra dos insumos se dará mediante vale e será realizada em Empresa supermercadista local patrocinadora do Concurso e indicada pela Comissão Organizadora. Com os recursos mencionados nos itens 2.8 e 2.9, as Equipes deverão preparar e apresentar seus pratos aos jurados no formato de 400 mini porções, com peso médio de 70 a 90g cada uma, onde prevaleça a carne ovina como ingrediente principal;

2.9.1 – Além dos valores previstos nos itens n.º 2.8 e 2.9, acima, não serão disponibilizados nenhum outro valor às Equipes, devendo haver uma gestão cuidadosa e eficiente dos recursos financeiros, de modo a viabilizar o atendimento de todas as suas necessidades de participação no Concurso, incluindo transporte, louças, etc.;

2.9.2 – Os valores financeiros mencionados no item n.º 2.8, acima, serão repassados às Equipes até o dia 20/07/2023, mediante indicação de conta bancária própria e sob a supervisão do Professor Coordenador inscrito no Concurso, sendo que, por exemplo, as Equipes que desejem trazer já locadas as louças para a apresentação dos pratos e serviço no dia do evento desde suas cidades de origem possam fazê-lo. Informa-se desde já às Equipes que a disponibilidade de empresas e materiais de festas para locação na fronteira Sant'Ana do Livramento – Rivera é bastante limitada.

2.10 – O público participante será acomodado em mesas com cadeiras e toalhas, e receberão, no seu acesso ao local do Concurso, kits contendo talheres, taça e guardanapo, sendo que cada Equipe deverá providenciar o material restante necessário para servir as mini porções aos júris popular e técnico;

2.11 – Serão disponibilizadas às Equipes cozinhas de pré-preparo nos dias 03/08/2023, a partir das 13h, e 04/08/2023, em período integral, bem como estrutura básica para finalização dos pratos no local do Concurso;

2.11.1 – Fica estabelecido que as cozinhas de pré-preparo e utilização prévia ao Concurso por parte de cada Equipe participante de fora das cidades de Sant'Ana do Livramento – Rivera, serão designadas pela Comissão Organizadora, e comunicadas diretamente às Equipes quando de sua chegada na fronteira. A posição em que cada Equipe ficará alocada dentro da Tenda do Festival no dia do Concurso (posição 1 a 6), para a finalização e apresentação de seus pratos, será a mesma da ordem de homologação das inscrições;

2.11.2 – As Equipes deverão trazer de suas sedes os seguintes utensílios e equipamentos, entre outros que julguem importantes ao seu serviço, e conforme suas preparações necessitem de sua utilização, pois não serão disponibilizados pela Comissão Organizadora do Concurso: batedeiras; liquidificadores; mixers; batedores de arame; facas,

garfos e colheres de todos os tamanhos; espátulas; descascadores; processadores; tigelas, bowls, recipientes metálicos, de vidro ou de plásticos, de todos os tamanhos, para pré-preparação, preparação, armazenamento e transporte de ingredientes e preparações; assadeiras e formas; tábuas de cortar; moldes ou cortadores; maçaricos de cozinha; copos; medidores de quantidades; balanças de precisão portáteis; pratos, etc.;

2.11.3 – No local do Concurso haverá à disposição das Equipes a seguinte estrutura de finalização de pratos e montagem e organização do serviço:

- forno (s) elétrico (s), para uso coletivo (conforme necessidade);
- 01 (uma) pia abastecidas com fornecimento de água para uso coletivo;
- 01 (uma) bancada de inox e/ou 01 (uma) mesa de madeira, e 02 (dois) balcões expositores com 1,00m x 0,60cm cada um, por Equipe, destinados à finalização e montagem e à apresentação dos pratos aos júris popular e técnico;
- Fogão industrial, para finalização dos pratos e uso coletivo (conforme necessidade);
- Refrigerador (s) para uso coletivo (conforme necessidade);

2.11.4 – Eventuais outras necessidades de estrutura das Equipes poderão ser apresentadas pelos Professores Coordenadores à Comissão Organizadora do Concurso em tempo hábil, através do e-mail indicado. Entretanto, não há garantia de disponibilidade de tais itens por parte da Organização até a sua efetiva confirmação formal ao solicitante;

2.12 – Serão disponibilizados 26 (vinte e seis) quilos equivalentes a carne de pernil de cordeiro (com osso) para cada Equipe, para a preparação de sua receita;

2.12.1 – O correspondente total de carne de pernil de cordeiro (com osso) será entregue às Equipes no dia 03/08/2023, em horário e local previamente acordado pela Comissão Organizadora do Concurso junto aos Professores Coordenadores;

2.12.2 – 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, doce de leite, etc.), vinho, uva, e azeite de oliva de produção local, mel, batata doce, mandioca, pera, pêssego ou passas de pêssego (orejones), abóbora/moranga/mogango, amendoim, arroz, feijão miúdo, noz-pecãn; plantas alimentícias não convencionais (PANCS), etc.;

2.12.3 – A Comissão Organizadora do Concurso disponibilizará diretamente aos Professores Coordenadores das Equipes o (s) número (s) ou lista (s) de contato (s) telefônico (s) de: a) Assistente (s) Operacional (s), para auxiliar e/ou acompanhar as Equipes e prestar todas as informações solicitadas sobre as cidades de Sant’Ana do Livramento e Rivera, bem como sobre as cozinhas de pré-preparo, o local do Concurso, estabelecimentos comerciais locais, etc.; b) de locais comerciais, lojas ou supermercados, produtores ou fornecedores de produtos locais ou de interesse das Equipes.

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 Comissão Organizadora 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 Binacional de Enogastronomia, ou do Concurso Binacional de Pratos de Cordeiro, acarretarão a desclassificação e eliminação sumária de toda 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 da carne de pernil de cordeiro como ingrediente principal do prato;

3.2 – Cada Equipe poderá participar com uma única receita;

3.3 – As receitas precisam se encaixar na categoria de prato único;

3.4 – 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 15/07/2023, através do e-mail concursobinacionaldecordeiro@gmail.com. As receitas e preparações efetivamente desenvolvidas no dia do Concurso poderão ter pequenas variações em relação àquelas constantes nas fichas técnicas enviadas à Comissão Organizadora;

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

3.6 – Cada componente do júri técnico e do júri popular escolherá somente o melhor prato, segundo sua própria percepção, gosto e avaliação. O júri técnico do Concurso, entretanto, levará em consideração os seguintes critérios, sem prejuízo de outros que considere tecnicamente adequados:

- Valorização da carne de cordeiro;
- 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;
- Utilização dos produtos locais/regionais;
- Vínculo do prato com a tradição culinária local;

- Princípios ou critérios de sustentabilidade ambiental e consumo consciente que orientaram a preparação e/ou a apresentação do prato.

3.7 – O júri popular será formado por até 380 pessoas, cuja participação decorre da compra de ingresso para o Concurso, e cada voto do júri popular terá valor de 01 ponto (valor total: até 380 pontos a serem distribuídos às Equipes).

3.8 – O júri técnico será formado por até 20 pessoas, e cada voto do júri técnico terá valor de 20 pontos (valor total: até 400 pontos a serem distribuídos às Equipes).

3.9 – Os integrantes do júri popular, quando assim anunciado pela Comissão Organizadora do Concurso, deverão se deslocar até as bancadas de cada Equipe para a retirada dos pratos, que lhes serão entregues mediante apresentação de um ticket específico para cada prato.

3.10 – O júri técnico será servido em sua mesa por cada uma das Equipes participantes do Concurso, com eventual auxílio de outros alunos de Gastronomia da UTU - IFSUL (Sant'Ana do Livramento - Rivera).

3.11 – Os pratos deverão ser servidos aos júris popular e técnico entre as 20h e às 21h45min., na data e local do Concurso, procedendo-se, logo após o encerramento das degustações, à apuração dos votos e à entrega da premiação às 03 (três) Equipes melhor classificadas no Concurso.

3.12 – Os pratos vencedores do Concurso serão os 03 (três) mais votados na soma dos votos dos júris popular e técnico, considerado o peso atribuído a cada um (item n.º 3.7 e 3.8, acima).

3.13 – Havendo marcação, por jurado, de mais de um voto/escolha de prato na cartela de votação, esta será anulada, haja vista que a contagem considerará um e somente um voto por jurado (deve ser escolhida uma única preparação como a melhor dentre as participantes por cada componente dos juris).

4 – Da composição dos juris

4.1 – O júri técnico será constituído por chefs brasileiros e uruguaios, jornalistas gastronômicos, e representantes indicados pela Associação Santanense de Ovinocultores, e pela Sociedade de Fomento Rural de Rivera.

4.2 – O júri popular será constituído pelo conjunto de pessoas adquirentes de ingresso para participação no 3º Concurso Binacional de Pratos de Cordeiro.

5 – Premiação

5.1 – Os prêmios principais serão distribuídos para as 03 (três) Equipes que apresentarem os pratos mais votados no conjunto das escolhas dos júris técnico e popular, considerado o peso atribuído a cada um (item n.º 3.7 e 3.8, acima).

5.2 – Não haverá premiação em dinheiro.

5.3 – Os prêmios serão os seguintes:

- 1º lugar: 01 Troféu, denominado Jornalista Danilo Ucha + 01 kit de utensílios de cozinha no valor de U\$ 150 (cento e cinquenta dólares) + Certificado de Campeão do 3º Concurso Binacional de Pratos de Cordeiro + 01 Cesta de produtos locais/regionais para a Equipe;

- 2º lugar: 01 kit de utensílios de cozinha no valor de U\$ 120 (cento e vinte dólares) + Certificado de 2ª colocação no 3º Concurso Binacional de Pratos de Cordeiro + 01 Cesta de produtos locais/regionais para a Equipe;

- 3º lugar: 01 kit de utensílios de cozinha no valor de U\$ 90 (noventa dólares) + Certificado de 3ª colocação no 3º Concurso Binacional de Pratos de Cordeiro + 01 Cesta de produtos locais/regionais para a Equipe;

- 4º, 5º e 6º lugares: Certificados de participação no 3º Concurso Binacional de Pratos de Cordeiro + 01 Cesta de produtos locais/regionais por Equipe.

5.4 – Os kits de cozinha serão retirados em estabelecimento comercial patrocinador do Concurso, indicado pela Comissão Organizadora.

6 – Resultados e critério de desempate

6.1 – Os resultados do Concurso serão divulgados na noite do dia 04/08/2023, após a degustação dos pratos apresentados, recolhimento das urnas de votação, e apuração da colocação final de cada Equipe/prato, culminando com a entrega das premiações.

6.2 – A apuração dos votos será feita na presença dos Professores/Coordenadores de cada Equipe.

6.3 – Havendo empate na soma final dos votos (júri popular + júri técnico), será considerado (a) vencedor (a) o prato/Equipe que tenha obtido maior número de votos do júri técnico.

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

7 – Disposições finais

7.1 A Comissão Organizadora do 3º Concurso Binacional de Pratos de Cordeiro poderá, a qualquer tempo e com a ciência dos Professores Coordenadores, expedir Normativas Complementares ao Concurso, e que se façam necessárias ao seu bom andamento e organização.

ANEXO 1 – Edital nº 01/2023 – Ficha de Inscrição de Equipe

3º CONCURSO BINACIONAL DE PRATOS DE CORDEIRO
8º FRONTE(I)RA – FESTIVAL BINACIONAL DE ENOGASTRONOMIA

NOME DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO:

Dados dos participantes

Nome (Professor/Coordenador da equipe): _____

Gênero: () Fem. () Masc. Data de Nascimento: ____/____/____

CPF: _____; Endereço: _____

Fone/Whats app: () _____; E-mail: _____

Nome (aluno1): _____

Gênero: () Fem. () Masc. Data de Nascimento: ____/____/____

CPF: _____; Endereço: _____

Fone/Whats app: () _____; E-mail: _____

Nome (aluno2): _____

Gênero: () Fem. () Masc. Data de Nascimento: ____/____/____

CPF: _____; Endereço: _____

Fone/Whats app: () _____; E-mail: _____

Nome (aluno3): _____

Gênero: () Fem. () Masc. Data de Nascimento: ____/____/____

CPF: _____; Endereço: _____

Fone/Whats app: () _____; E-mail: _____

Nome (aluno4): _____

Gênero: () Fem. () Masc. Data de Nascimento: ____/____/____

CPF: _____; Endereço: _____

Fone/Whats app: () _____; E-mail: _____

Nome (aluno5): _____

Gênero: () Fem. () Masc. Data de Nascimento: ____/____/____

CPF: _____; Endereço: _____

Fone/Whats app: () _____; E-mail: _____

Nome (aluno6): _____

Gênero: () Fem. () Masc. Data de Nascimento: ____/____/____

CPF: _____; Endereço: _____

Fone/Whats app: () _____; E-mail: _____



ANEXO 2 – Edital nº 01/2023

Ficha técnica de preparação da receita

3º CONCURSO BINACIONAL DE PRATOS A BASE DE CORDEIRO 8º FRONTE(I)RA – FESTIVAL BINACIONAL DE ENOGASTRONOMIA	
INSTITUIÇÃO DE ENSINO:	
Nome do prato/preparação:	
INGREDIENTES	QUANTIDADE
MODO DE PREPARO	