

# feira da laranja

6 E 7 DE ABRIL 2024 GALVEIAS



# **1º Concurso Laranja à mesa – Doçaria e Licores**

## **1. Organização**

O Concurso laranja à mesa está integrado na 1ª edição da Festa da Laranja, promovida pela Junta de Freguesia de Galveias e que decorrerá no edifício multiusos O Mercado, nos dias 6 e 7 de abril 2024.

## **2. Âmbito**

A Festa da Laranja onde o concurso se inclui é uma iniciativa destinada a celebrar a Laranja enquanto elemento de identidade local. Esta Festa inclui diversas atividades que visam proporcionar aos participantes uma experiência de fruição cultural, um momento de partilha de saberes, memórias e tradições e promover um convívio saudável e generalizado a toda a comunidade galveense.

## **3. Objetivos**

O Concurso laranja à mesa visa premiar as melhores receitas de bolos/tortas de laranja, de doces e licores de laranja. Os bolos e doces de laranja fazem parte da doçaria tradicional portuguesa e são apreciados em todas as regiões de Portugal. Os licores são uma tradição da nossa região e expressam o aproveitamento de diversos frutos nos licores consumidos em ocasiões de festas familiares e da comunidade.

Nesta 1ª edição levamos três modalidades a concurso: o bolo de laranja/torta de laranja, o doce/compota de laranja e o licor de laranja, incentivando a apresentação da doçaria tradicional de Galveias e o aparecimento de novas receitas onde a laranja seja a estrela.

## **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, de cada uma das modalidades sendo a inscrição aceite pela ordem de chegada da Ficha de Inscrição. O concurso abrange todos os galveenses e todos residentes na freguesia:

- b) No caso de participação individual podem concorrer galveenses e ou residentes maiores de 18 anos, não existindo idade limite de participação.
- c) Estão a concurso duas modalidades de doçaria de laranja: os bolos de laranja e o doce/compota de laranja com o máximo de 20 participantes cada.  
Igualmente estarão a concurso licores de laranja ou em que a laranja esteja presente, com um máximo de 20 participantes.
- d) A data limite de inscrição é a 25 de março, segunda-feira, até às 17h00.
- e) A inscrição no concurso é gratuita, mas implica o preenchimento e entrega da Ficha de Inscrição (Anexo I) e a aceitação das presentes condições de participação.
- f) A Ficha de Inscrição está disponível nos Serviços socioculturais da Freguesia
- g) Depois de preenchida, a Ficha de Inscrição pode ser entregue diretamente nos Serviços Socioculturais da Freguesia, na Sede da Junta de Freguesia, no Centro de Interpretação José Luís Peixoto ou enviada por e-mail (casadaculturafgalveias.pt) devendo dar entrada até à data/hora limite, 25 de marços/17horas.

## 5. Forma de Participação

- a) Os/as concorrentes de cada uma das modalidades (bolo de laranja, doce/compota de laranja e licor de laranja) devem entregar a concurso um exemplar de sua receita que permita a apreciação do Júri e um segundo exemplar de maior dimensão a degustar pelo publico presente e cuja apresentação será igualmente motivo de avaliação.
- b) Os/as concorrentes devem entregar a receita a concurso na manhã do dia 6 de abril, das 09h00 às 11h00, no edifício multiusos o Mercado assim como proceder à decoração da área de mesa expositiva.
- c) O trabalho é exposto no Mercado., na sala onde decorre o concurso.
- d) 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.

- e) É proibida a colocação na mesa de qualquer elemento identificativo da pessoa/entidade a concurso. Os trabalhos concorrentes são identificados apenas pelo nº de código atribuído pela organização.
- f) 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 utensílios para servir o seu produto.

## 6. Critérios de Classificação

- a) São excluídos os trabalhos que apresentem qualquer elemento identificativo na decoração.
- b) O Bolo e doce/compota a concurso é avaliado pelos elementos do júri no local de realização do evento, no dia 06 de abril, entre as 13h30 e as 15h30.
- c) A prova decorre em dois momentos diferentes. No primeiro momento é avaliada a apresentação do bolo/doce/licor, expostos 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 seguindo os seguintes critérios: - Apresentação do bolo/doce/licor - Sabor; - Textura.
- e) Para registo das classificações atribuídas a cada produto a concurso, os elementos do júri utilizam o Anexo II deste regulamento.

## 7. O júri

O júri é constituído por um grupo de quatro provadores/as independentes, selecionados pela Organização.

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/jarro.

- 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) d) Cada elemento do júri prova cada amostra de bolo, de doce/compota e do licor e preenche a Ficha de Avaliação respetiva.
- d) No final da prova, cada elemento do júri entrega à Organização a respetiva Ficha de Avaliação, preenchida e assinada.
- e) 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.
- f) Em caso de empate, cabe ao/à presidente do júri decidir o desempate.
- g) No final do apuramento, o responsável da Organização anuncia o número do prato vencedor de todas as modalidades.

#### 9. Prémios

- a) Serão atribuídos prémios aos primeiros três classificados de cada modalidade  
1 º Prémio de todas as modalidades.
- b) Todos/as os/as participantes recebem um certificado de participação.

#### 10. Diversos

A Organização reserva o direito de cancelar esta prova caso não exista um número suficiente de inscrições.

Os/as participantes no Concurso Laranja à Mesa 2024 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.

Os elementos da Organização estão impossibilitados de participar no Concurso.

A listagem global de classificação pode ser consultada na receção do Pavilhão Multiusos o Mercado.

Galveias, 13 de março de 2024

# festa da laranja.



**Nome:**

**Morada:**

**Contacto:**

**Telefone/Telemóvel:**

**E-mail:**

**Tipo de receita que inscreve:**

**Torta / Bolo/ Doce**

**Compota**

**Licor**

Declaro conhecer as condições que regem o concurso no qual pretendo participar.

Declaro que concordo com a cedência de dados pessoais, utilizados exclusivamente para o fim em causa, tendo em consideração o Regulamento Geral de Proteção de Dados.

**O/A Concorrente**

---