

CONCURSO
O MELHOR DOCE CONVENTUAL
DA
II FEIRA DE DOÇARIA CONVENTUAL E TRADICIONAL DE VILA VIÇOSA
NORMAS GERAIS DO CONCURSO

Este concurso de doçaria conventual pretende ser uma forma de preservar e divulgar a doçaria conventual portuguesa, motivar os doceiros para a confecção de receitas que permitam manter a tradição da doçaria originária dos conventos portugueses e incentivar a utilização de ingredientes que permitam manter a qualidade e genuinidade das receitas de doçaria conventual nacional.

Por isso, durante a I Feira de Doçaria Conventual, organizada pela Câmara Municipal de Vila Viçosa em parceria com a QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL, será realizado um concurso com vista a apurar “O MELHOR DOCE CONVENTUAL DA II FEIRA DE DOÇARIA CONVENTUAL E TRADICIONAL DE VILA VIÇOSA”, o qual se rege pelo Regulamento seguinte:

1. Para os fins deste concurso, entende-se como “doce conventual” o doce cuja história, ingredientes originais, receita, origem geográfica e forma de apresentação estejam fixados em documentação histórica conventual ou com ela relacionada.
2. Para participar neste concurso, os participantes devem apresentar um ou mais doces à sua escolha, desde que fiquem disponíveis, para comercialização, outras unidades do mesmo doce.
3. 1 Poderão inscrever-se no concurso todos os expositores presentes no certame, com um máximo de dois doces por expositor.
- 3.2 Poderão inscrever-se, também, doceiros amadores e doceiros amadores jovens, naturais ou residentes em Vila Viçosa, com 1 doce cada um, os quais serão apreciados e premiados separadamente dos restantes doces a concurso.
4. Para concorrer, os participantes devem inscrever-se no concurso, apresentando à organização do certame a (s) Ficha (s) de Inscrição e a (s) Ficha (s) Descritiva (s), em anexo, devidamente preenchidas até ao **dia 17 de janeiro de 2025**.
5. Os doces a apresentar devem ser conhecidos como doces conventuais, devendo o participante indicar obrigatoriamente na respectiva Ficha Descritiva o nome do convento de origem e a sua localização.
6. Na mesma ficha descritiva é obrigatório indicar o nome do doce, fazer a descrição geral do mesmo doce e indicar todos os ingredientes utilizados.
7. As fichas descritivas preenchidas pelos doceiros serão apenas disponibilizadas aos membros do júri para efeitos de avaliação e não serão divulgadas.
8. Os doces apresentados a concurso devem ser entregues à organização do certame até às 10h00 do dia (sábado) e, após o concurso, ficarão em exposição até ao final da feira, em local escolhido pela organização para o efeito, com a indicação do nome do doce, convento de origem, doceiro que o confeccionou e prémio obtido.
9. Os doces apresentados a concurso serão avaliados por um júri composto pelos seguintes elementos:

- Um elemento indicado pela Câmara Municipal de Vila Viçosa
- Um elemento indicado pela QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL;
- Um doceiro emérito, não participando na feira.

10. Na sua apreciação o júri não pode ter conhecimento do nome ou de qualquer marca que identifique os doceiros e terá em particular consideração os seguintes factores: aspecto exterior (incluindo decoração, quando aplicável), o aspecto ao corte e o odor. Para efeitos de avaliação olfacto-gustativa, são avaliados: aroma e sabor, textura e, ainda, a impressão global. Caso o produto tenha recheio, cobertura ou similar, estes serão avaliados de forma específica. O júri avaliará, ainda, a genuinidade da receita, a genuinidade dos ingredientes utilizados na confecção e a ausência de situações que configurem imitações, contrafacções, exploração da reputação, etc.

11. Caso o número de doces a concurso ultrapasse 8, o Júri poderá decidir fazer agrupamento de doces por origem geográfica ou por tipologia¹ e atribuir prémios nessa base.

12. Caso o Júri entenda excluir doces do Concurso, designadamente por incumprimento dos itens mencionados no número 10, os doceiros serão chamados à presença do Júri e serão informados das causas da exclusão.

13. 1. Será apurado um Vencedor Geral e um vencedor por origem geográfica ou por tipologia, caso se apliquem as disposições previstas no número 11, sendo-lhe (s) atribuído um prémio pela Autarquia.

13.2 Serão ainda atribuídos Diplomas de Mérito aos doceiros amadores e aos doceiros jovens que tenham obtido as melhores pontuações nestas categorias.

14. O Júri poderá, se assim o entender, atribuir segundos e terceiros lugares, bem como menções honrosas, respeitando os critérios do ponto anterior.

15. O Júri é soberano nas suas decisões, não existindo recurso das mesmas.

16. Os resultados do concurso serão divulgados no dia (sábado), no recinto do certame.

17. A organização do certame decidirá sobre questões omissas.

¹ Neste contexto a palavra “tipologia” significa que o Júri poderá apreciar os doces – se se apresentarem a concurso em número superior a 8 – pela forma que pareça mais adequada e que permita comparar produtos com maior afinidade, designadamente:

- ✓ Doces de colher
- ✓ Doces de fatia
- ✓ Doces à base de ovos e amêndoa
- ✓ Doces à base de figo
- ✓ Outras de acordo com os doces concorrentes.