



13° FESTIVAL CULTURAL E GASTRONÔMICO DA PIPA



CONCURSO REGULAMENTO 2017

O Concurso Gastronômico, uma das atrações do Festival Cultural e Gastronômico da Pipa, tem como objetivos o aprimoramento das técnicas gastronômicas e o incentivo à competitividade, fazendo a avaliação da finalização das receitas inscritas, dos profissionais e dos estabelecimentos participantes.

1) DA PARTICIPAÇÃO

A participação no Festival fica restrita aos estabelecimentos do setor de A & B que tiverem sede ou filial no município de Tibau do Sul. Os estabelecimentos poderão se inscrever em uma das duas modalidades, abaixo descritas, a ser escolhida no ato da inscrição.

- A) *Hors concours* – Participação no evento; exibição da preparação no Guia Oficial do Festival Gastronômico da Pipa (livro de receitas), juntamente com os demais participantes da mesma modalidade; e não participa do concurso, ficando excluído de receber votação.
- B) Concurso Gastronômico - Participação no evento; exibição da preparação no Guia Oficial do Festival Gastronômico da Pipa (livro de receitas), de acordo com a categoria inscrita; participação da votação dos Júris Técnico e Popular.

Será facultada a participação dos estabelecimentos na área denominada “Vila da Pipa” dentro da “Cidade Gastronômica”, local de realização do 13º Festival Cultural e Gastronômico da Pipa, para comercializar sua(s) preparação(ões) inscrita(s). Estarão disponíveis estandes para este fim. Como o número de estandes será limitado, será dada preferência para aqueles que integralizarem o pagamento das inscrições no ato de sua realização e por ordem de interessados. Neste caso, o estabelecimento inscrito e optante destinará 20% do faturamento das vendas realizadas, somente no estande durante o Evento, para a produção do Festival, sendo que as vendas serão realizadas por caixa único, através de sistema eletrônico para a emissão das fichas. Ao final de cada dia do evento as vendas serão conferidas e os valores repassados aos participantes, descontando-se os 20%. Esta opção deverá constar da Ficha de Inscrição e no Contrato a ser firmado. O estabelecimento optante terá um prazo até 31.08.2017 para desistir dessa opção feita. Após esse prazo será cobrada uma taxa, a título de multa, no valor de R\$1.500,00 (mil e quinhentos reais).

2) DA INSCRIÇÃO E REGRAS GERAIS

2.1 - O Período de Inscrição será entre os dias 15 de fevereiro de 2017 até 31 de março de 2017, impreterivelmente.

2.2 - A ficha de inscrição deverá conter os dados do estabelecimento, em quais categorias participará, forma de pagamento, e se optará por estar presente ocupando

um estande na área do Festival. Essa ficha poderá ser preenchida manualmente em formulário a ser entregue pela produção do Festival ou preenchida através do site www.festivaldapipa.com.br

2.2 – Até o dia 31 de maio de 2017, a receita completa, digitada e impressa em formulário próprio, e uma foto extraoficial da preparação (não é a foto que será inserida no Guia Oficial do Festival) deverão ser enviados à equipe técnica do Festival. A receita deverá estar formulada com os ingredientes, suas unidades e quantidades correspondendo fielmente aquela que será comercializada e que estará inserida no Guia Oficial do Festival, acompanhada de sua foto produzida por fotógrafo contratado pelo Festival para esse fim. Após a análise da receita a equipe técnica do Festival entrará em contato.

2.3 - As fotos das preparações (receitas) inscritas, dos responsáveis pela criação e elaboração das mesmas e do estabelecimento, com o objetivo de inserção no Guia Oficial do Festival, serão realizadas por fotógrafo contratado pela direção do evento dentro do período de 23 de junho à 02 de julho de 2017. Os estabelecimentos serão contatados via e-mail e/ou telefone para agendamento. O não cumprimento do agendamento isenta de responsabilidade o Festival pela confecção das fotos oficiais, ficando o estabelecimento inscrito responsável pela contratação do fotógrafo oficial do evento, encaminhando as referidas fotos até a data de 14 de julho de 2017. Neste caso, se as fotos não forem enviadas, o estabelecimento participante não terá a representação visual de suas preparações na página específica no Guia Oficial do Festival. O não cumprimento do cronograma compromete a presença no Guia e, conseqüentemente, a participação no Concurso e no Festival.

2.4 - Fica estabelecido que O FESTIVAL dará exclusividade às marcas de produtos dos seus patrocinadores e apoiadores, tais como: cervejas, espumantes, vinhos, água mineral, café, azeites, grãos, utensílios, etc...

2.4.1 - Esses parceiros poderão oferecer condições especiais de negociação para os estabelecimentos participantes do evento, para o período de realização do festival. Essas condições serão definidas caso a caso, ficando os estabelecimentos participantes LIVRES para decidirem se desejam ou não aderir às propostas dos patrocinadores, comprometendo-se apenas em recebê-los e apreciar suas propostas e condições.

2.5 – Ao se inscrever o estabelecimento, através de seu responsável legal, autoriza aos organizadores do evento a utilização de suas imagens e receitas para fins de divulgação e promoção.

3) DO INGREDIENTE PRINCIPAL

O Concurso Gastronômico da Pipa tem como foco a valorização e o respeito à cultura local do estado do Rio Grande do Norte. Os cozinheiros e barmens terão total liberdade de criação de suas receitas de acordo com a categoria inscrita, sendo obrigatória a inclusão na receita criada de **no mínimo dois insumos** que sejam componentes característicos das mesas do Rio Grande do Norte e de conhecimento popular (ver sugestão de insumos abaixo), não sendo considerados os temperos

utilizados na preparação. Os insumos regionais utilizados devem ser destacados nas receitas das preparações.

As receitas inscritas serão revisadas pela organização do evento e deverão conter, obrigatoriamente, as características anteriormente citadas. No descumprimento das normas, o estabelecimento será definido como *Hors Concours*, onde participará de todas as atividades do evento, mas NÃO participará do concurso, conseqüentemente, não receberá as votações Popular e Técnica.

Sugestões de insumos (usar no mínimo dois insumos nas preparações):

Camarão – carne de sol – carne de bode – carne de carneiro – carne de charque – galinha – caranguejo – goiamum – lagosta – ova de curimatã – pescados regionais (tilápia, meca, cioba, arraia, ginga, carapeba, arabaiana, pargo, biquara/pirambu, etc...) – linguiça do sertão – farinha de mandioca – goma fresca – flocos de milho – castanha de caju – macaxeira – jerimum – Inhame – batata doce – feijão verde - feijão de corda – arroz da terra – maxixe – quiabo – mel de abelha – melaço de cana – coco – queijo de manteiga – queijo coalho – manteiga do sertão – nata – rapadura – caju – manga – mangaba – umbu – cachaças regionais – cajá – carambola – pitanga – tamarindo – mamão – graviola – acerola – goiaba – melão – melancia – melancia – seriguela – pinha – maracujá – banana.

4) DAS CATEGORIAS

4.1 - São quatro as categorias do concurso:

- A) **Entrada** – lanches, petiscos, tira-gostos, crepes, pizzas, sanduíches;
- B) **Prato principal** - almoço ou jantar;
- C) **Sobremesa** – doces diversos;
- D) **Drink** – bebidas com ou sem álcool.

O estabelecimento poderá participar em mais de uma categoria, mas somente será aceita uma inscrição por cada categoria e por estabelecimento.

As preparações não podem sofrer modificações, após o envio das receitas, devendo conter estritamente os ingredientes que foram enviados para a produção do evento (seguir a receita e a finalização apresentada para publicação no Guia Oficial do Festival).

4.2- O melhor serviço:

Serão avaliados os serviços prestados por cada um dos estabelecimentos inscritos no concurso, levando-se em conta a postura, conduta de seus funcionários (da cozinha à limpeza); garçons, "maitres", "sommeliers" e de todas as pessoas que fizerem parte do atendimento da casa. Somente receberão votos no item serviços aqueles estabelecimentos inscritos na categoria PRATO PRINCIPAL.

5) DA AVALIAÇÃO

5.1 - Os estabelecimentos participantes do Concurso Gastronômico e suas receitas inscritas poderão ser avaliados pelos seus clientes, mas serão julgadas obrigatoriamente pelo júri técnico.

5.2 - Uma comissão de técnicos visitará o estabelecimento anonimamente, sem dia marcado, dentro do prazo estabelecido por este regulamento. Este técnico se identificará apenas ao termino de sua degustação quando apresentar a autorização

previamente assinada pelo responsável do estabelecimento, isentando o julgador do pagamento da preparação avaliada.

5.3 - A coordenação sugere que os pratos estejam disponibilizados a partir do dia 1º de setembro de 2017 até o dia 30 de setembro de 2017, para que, eventualmente, os jurados técnicos tenham maior flexibilidade de tempo para sua visita não agendada.

5.4 - O estabelecimento deverá informar o período que estará disponível sua preparação, assinar cinco vouchers (que dá direito ao técnico julgador não pagar somente pela preparação que estará sendo julgada) para cada preparação inscrita.

5.5 - A votação popular poderá ser feita por meio digital, direcionado via QRcode no seu smartphone ou tablet. Os votos serão personalizados, cabendo a cada julgador/votante a possibilidade de dar um voto por receita inscrita.

5.6 – Os pratos serão avaliados com notas de 1 a 5 pelo júri popular.

5.7 - Serão avaliados os seguintes itens na votação técnica:

- a. Harmonia de sabor e textura
- b. Criatividade e conceito
- c. Técnica utilizada
- d. Apresentação do prato (estética)
- e. Serviço (somente para a categoria Prato Principal).

6) DOS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Serão sete as notas que formarão a pontuação final de cada preparação inscrita no concurso. Cinco notas definidas pelos técnicos convidados e a pontuação obtida pelo júri popular entra com peso 2 (dois) para compor a média final. Caso haja empate, os técnicos definirão o critério de desempate.

7) DA PREMIAÇÃO

No último dia do Festival, 30 de setembro de 2017, serão divulgados os vencedores:

- A) VOTAÇÃO PELOS JURIS TÉCNICO E POPULAR – serão premiados os 3 estabelecimentos mais bem votados de cada categoria, CLASSIFICADOS EM 1º, 2º E 3º LUGARES.
 - B) MELHOR SERVIÇO – Será premiado o estabelecimento inscrito na categoria Prato Principal, avaliado como melhor serviço prestado.
- Os prêmios serão definidos pela organização com os parceiros e patrocinadores.

8) DO PAGAMENTO DA INSCRIÇÃO

8.1 - A inscrição poderá ser paga integralmente até o dia 31 de março com 10% (dez por cento) de desconto para pagamento à vista em espécie, cartão de débito ou cheque; pelo valor integral para pagamento no cartão de crédito; ou pelo valor integral dividido em até 4 (quatro) parcelas mensais via cartão de crédito.

8.2- Valor da inscrição:

- A) **Entrada** – R\$ 700,00;
- B) **Prato principal** – R\$ 750,00;
- C) **Sobremesa** – R\$ 650,00;
- D) **Drink** – R\$ 600,00.

Para inscrever mais de uma categoria contatar a produção para negociação dos valores com desconto.

8.3 – Os valores acima garantem a produção das fotos das receitas inscritas, do chefe e do estabelecimento; presença no guia do Festival com receita, endereço e fotos produzidas (conforme item 2.3 acima); identificação em mapa de localização; sinalização no ponto de venda oficializando a participação do restaurante no evento (uma por estabelecimento); publicação nas redes sociais sobre o restaurante, sobre a(s) receita(s) inscritas desta edição e sobre o Chef; avental (três unidades); guia impresso (duas unidades); condições de comercialização diferenciadas de insumos dos parceiros do Festival; e, ainda, a presença em estande fornecido pela organização, desde que a opção tenha sido feita na ficha de inscrição.

9) DO PREÇO PRATICADO AO PÚBLICO

9.1-Os preços máximos admitidos, durante o festival, para cada receita inscrita são:

- a) Categoria PRATO PRINCIPAL: ATÉ R\$ 50,00 (cinquenta reais);
- b) Categoria ENTRADA: ATÉ R\$ 25,00 (vinte e cinco reais);
- c) Categoria SOBREMESA: ATÉ R\$ 20,00 (vinte reais);
- d) Categoria DRINKS: ATÉ R\$ 15,00 (quinze reais).

9.2 – Caso o estabelecimento participante optar por estar presente em estande durante o Festival, poderá oferecer para a categoria PRATO PRINCIPAL uma porção menor, tipo degustação, no valor máximo de ATÉ R\$ 25,00 (vinte e cinco reais).

De acordo (EM DUAS VIAS) em ___/___/2017

Estabelecimento:

CNPJ:

Endereço:

Responsável:

CPF:

Assinatura:

CONTATOS E INFORMAÇÕES:

Pipa

Guilherme Gaspar

(84) 9 9931-0339

Natal

André Rockert

(84) 9 8806-0012