



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Prefeitura Municipal de Pejuçara

SMEC – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Turismo, Esporte e Lazer.

REGULAMENTO DO III CONCURSO CULINÁRIO DE PEJUÇARA

“La Pasta di Nonna”

O MUNICÍPIO DE PEJUÇARA, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrito no CNPJ sob nº. 87.566.188/0001-18, com sede na Rua Getúlio Vargas nº. 597, Centro, neste ato representado por FLAVIANA BRANDEMBURG BASSO, Prefeita Municipal, no uso das suas atribuições legais, torna público a realização do **III Concurso Culinário de Pejuçara** com o tema **“La Pasta di Nonna”**, nas condições e exigências estabelecidas neste Regulamento.

1. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 A organização do concurso é de responsabilidade do Departamento Municipal de Cultura e Turismo através da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Turismo, Esporte e Lazer, e será regida por este Regulamento.

1.2 É vedada a participação de pessoas diretamente ligadas à CCO - Comissão Central Organizadora do Concurso Culinário.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1 O presente Concurso Culinário, denominado **“La Pasta di Nonna”**, faz parte das programações alusivas ao aniversário de 58 anos do Município de Pejuçara e visa incentivar a população pejuçarense, com finalidade cultural, o compartilhamento de receitas típicas da gastronomia italiana, que é o caso do macarrão.

3. DOS OBJETIVOS

3.1 São objetivos do III Concurso Culinário de Pejuçara **“La Pasta di Nonna”**:

- a) Promover a criatividade e habilidades culinárias dos participantes na preparação do prato típico da gastronomia italiana, o Macarrão;
- b) Incentivar a culinária italiana, com uma receita típica;





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Prefeitura Municipal de Pejuçara

SMEC – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Turismo, Esporte e Lazer.

- c) Despertar nos participantes o interesse por compartilhar receitas culinárias típicas, e assim, desenvolver o empreendedorismo;
- d) Dar ênfase ao nome histórico que Pejuçara carrega: Pejuçara, terra da paz, da amizade, da religiosidade e da boa comida.

4. DA PARTICIPAÇÃO

4.1 Poderão participar do concurso, gratuitamente, toda a comunidade pejuçarense, desde que obedeça todas as disposições deste regulamento e atenda os seguintes critérios:

4.1.1 Ter idade igual ou superior a 18 anos;

4.1.2 Deve obrigatoriamente possuir residência fixa em Pejuçara, comprovando com 01 (um) dos documentos listados abaixo:

- Conta de energia elétrica;
- Conta de água;
- Conta de telefone.

5. DA INSCRIÇÃO

5.1 Os interessados em participar do III Concurso Culinário de Pejuçara “La Pasta di Nonna”, devem observar criteriosamente o período de inscrição.

5.2 As inscrições estarão abertas do **dia 23 de abril (terça-feira) até o dia 10 de maio (sexta-feira)**.

5.3 A Comissão Central Organizadora do Concurso Culinário em hipótese alguma receberá inscrições fora do prazo previsto na cláusula 5.2.

5.4 O formulário de inscrição está anexo a este Regulamento, e também poderá ser acessado pelo candidato interessado:

5.4.1 de forma eletrônica, através do link: <https://forms.gle/ChD1QStih4gcTcek6>

5.4.2 de forma impressa, no Departamento Municipal de Cultura e Turismo, anexo ao prédio da Biblioteca Pública Municipal Machado de Assis das 07h30min às 11h30min e das 13h30min às 17h, de segunda-feira à sexta- feira.

5.5 A inscrição deverá conter, além dos dados pessoais do participante, os seguintes itens:





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Prefeitura Municipal de Pejuçara

SMEC – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Turismo, Esporte e Lazer.

- **A receita da respectiva massa:** Contendo ingredientes e suas quantidades (em medidas como gramas, colheres de sopa e xícaras de chá, etc);
- **Modo de preparo:** Organizado em ordem de utilização dos ingredientes (passo-a-passo);
- **Rendimento:** Para quantas pessoas essa receita serve. Lembrando que deve servir 06 porções, **no mínimo.**
- **Tempo de preparo:** Durante todo o processo de cozimento, até o empratamento. Lembrando que o tempo total é de 2 horas e 30 min.

5.6 No ato da inscrição, o participante deve anexar o comprovante de residência, ou tê-lo em mãos se a mesma for feita presencialmente.

5.7 No ato da inscrição, o inscrito dispõe o uso do direito de veicular o nome e a imagem em quaisquer mídias comunicativas do município e da região.

6. DO PRATO

6.1 O prato: deve ser preparado e confeccionando o **macarrão, tipo talharim, com molho sugo;**

6.2 Cada participante deve executar a receita utilizando seus próprios ingredientes e utensílios de cozinha, os quais utiliza em sua residência, como por exemplo: farinha, ovos, gordura (banha e/ou, manteiga e/ou óleo), sal, tomates maduros, alho, cebola, manjericão fresco e demais temperos naturais, não podendo conter temperos prontos ou ultraprocessados, rolo, panela, talheres, prato para servir aos jurados, etc.

6.3 A Administração Municipal disponibilizará o espaço individualizado para a preparação da receita, contendo um fogareiro a gás, mas não disponibilizará produtos e utensílios domésticos.

6.4 O participante inscrito deve executar a receita sozinho, não podendo levar acompanhante e/ou ajudante para executar o prato típico.

6.5 O participante deverá usar avental, touca, calçado fechado, e não deverá ter adornos nas mãos e unhas pintadas, sendo de sua total responsabilidade a providência dos mesmos.

6.6 O tempo total estimado para a execução do prato é de 2 horas e 30 minutos.

7. DOS JURADOS E AVALIAÇÃO





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Prefeitura Municipal de Pejuçara

SMEC – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Turismo, Esporte e Lazer.

7.1 A comissão julgadora será composta por 5 pessoas:

- 03 (três) técnicos: Chef's em gastronomia;
- 01 (um) avaliador convidado, representando a AMUPLAM – Associação dos Municípios do Planalto Médio do Rio Grande do Sul;
- 01 (um) jurado às cegas ;

7.2 Um dos jurados terá responsabilidade em avaliar a prova de olhos vendados.

7.2.1 A experiência sensorial será feita de olhos vendados para avaliar cada receita, diferentes dentro de suas particularidades de sabor e textura, que desafiam o paladar e estimulam os sentidos, com objetivo de levar o jurado à uma experiência individual com seus próprios sentidos e após descrever sua nota conforme a degustação. Essa experiência única, às cegas, é guiada para que o degustador mergulhe nas suas próprias memórias e na sua intuição, sem levar em conta a representação do participante em si, mas sim, o que sente o seu paladar.

7.3 A Prefeita Municipal participará como degustadora oficial, porém sem direito a voto.

7.4 Os critérios de avaliação totalizará no máximo 10 pontos, assim discriminados:

- Execução da receita de 0 a 3 pontos, a receita deverá ser executada de forma artesanal, sendo vetado o uso de máquinas manuais e /ou elétricas, para a confecção e manuseio da massa produzida, como por exemplo o uso de cilindro de laminação, ou corte da massa, ou extrusora. O corte da massa deverá ser realizado de forma artesanal, tradicionalmente cortada com o uso exclusivo de faca. Para o preparo do molho sugo será permitido o uso de liquidificador, processador/mixer de alimentos, ou processadores manuais de alimentos. Para cocção da massa é permitido a utilização de equipamentos de aquecimento de água, como chaleiras elétricas e aquecedor/ebulidor de água (rabo-quente)
- Textura/sabor: Nota de 0 a 4 pontos, será avaliado a textura da massa cozida, levando em consideração o ponto *al dente*, e a harmonização dos sabores entre a massa e o molho sugo.
- Apresentação do prato: Nota de 0 a 3 pontos, será considerada a disposição estética da massa no prato de apresentação.





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Prefeitura Municipal de Pejuçara

SMEC – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Turismo, Esporte e Lazer.

7.5 Cada participante deverá emprar 06 pratos, sendo 01 prato para cada jurado técnico, no total 5 (cinco), os quais impreterivelmente, serão os avaliadores e, mais 01 (um) prato, para a degustadora oficial, este sem formato avaliativo. A nota final será composta pela média das notas dos 5 (cinco) jurados. Após a apresentação e avaliação, o prato de massa deverá ser depositado em cima da mesa do participante, para que a comunidade presente possa também degustá-lo.

7.6 A Comissão julgadora terá soberania nas suas decisões.

8. PREMIAÇÃO

8.1 Haverá premiação somente para o 1º lugar, resultado da melhor média obtida entre as notas dos jurados, ou seja, a nota mais alta somada a pratos de massa apresentados.

8.2 O prêmio será uma espagueteira, juntamente com o troféu de 1º lugar. Os demais inscritos receberão troféus de participação. Todos serão entregues no dia do Concurso.

9. DA DIVULGAÇÃO

9.1 Os participantes cedem, de forma não onerosa e por prazo indeterminado, à organização do **III Concurso Culinário de Pejuçara “La Pasta di Nonna”**, ao Departamento Municipal de Cultura e Turismo através da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Turismo, Esporte e Lazer da Administração Municipal, o direito de uso de sua imagem (incluindo retrato e nome) bem como da receita (texto e fotografias), exclusivamente para divulgação do concurso, bem como registro posterior do mesmo, nas mídias impressas e eletrônicas por eles mantidas.

10. DISPOSIÇÕES FINAIS

10.1 A inscrição pressupõe a aceitação e concordância com todos os termos do presente regulamento, por parte dos candidatos.

10.2 O desrespeito ao presente regulamento ocasionará a desclassificação do participante inscrito;

10.3 É vedada a participação no **III Concurso Culinário de Pejuçara “La Pasta di Nonna”**,





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Prefeitura Municipal de Pejuçara

SMEC – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Turismo, Esporte e Lazer.

de membros da organização e de funcionários da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Turismo, Esporte e Lazer.

10.4 Esclarecimentos de dúvidas e informações podem ser solicitadas ao Departamento Municipal de Cultura e Turismo, pelo fone (55) 996253851 ou pelo e-mail: cultura@pejucara.rs.gov.br e/ou cultura2@pejucara.rs.gov.br.

10.5 Os casos omissos a este regulamento serão resolvidos pela CCO – Comissão Central Organizadora do III Concurso Culinário Pejuçara “La Pasta di Nonna”, podendo haver alterações a qualquer tempo e momento.

Pejuçara, 23 de abril de 2024.





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Prefeitura Municipal de Pejuçara

SMEC – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Turismo, Esporte e Lazer.

CCO – Comissão Central Organizadora

Sandra Maria Oberto Valandro
Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Turismo, Esporte e
Lazer

Silvia Tanaura Belles da Cruz
Coordenadora Municipal de Cultura e Turismo

Jordana Linassi Sartori
Nutricionista



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Prefeitura Municipal de Pejuçara

SMEC – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Turismo, Esporte e Lazer.

Anexo I – Formulário de Inscrição

Nome completo:
Data de nascimento:
CPF:
Endereço:
Cidade:
Profissão:
Telefone:
Nome da receita:
Ingredientes: _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____
Tempo de preparo (máximo 2 horas e 30 min): _____



