

VI QUEIMA DO AÇAFRÃO – 2011.

CONCURSO DE GALINHADA – QUEIMA DO AÇAFRÃO.

REGULAMENTO

A) O QUE É

01 – Concurso de Galinhada – Prato Tradicional da Cozinha e das Tradições Goianas, cuja a receita e modo de preparar é de notório Conhecimento Público;

B) O LOCAL E DATA

01 – Será realizado no Povoado da Vendinha (Município de Ipameri/GO), junto aos demais eventos que compõem o 9º MOCAJEECROSS, no dia 02/ 07/2011;

02 – O local será liberado às 14: 00 h para o início dos preparativos;

03 – Haverá 02 pontos de água utilização nas proximidades das barracas;

04 – Espaço reservado para 150 pessoas. A direção do evento dará orientação de ocupação do espaço, no momento da realização do evento;

05 – Cada equipe receberá um espaço para utilização medindo.

C) A COMISSÃO ORGANIZADORA

01 – Composta por 03 membros ;

02 – Buscando prestigiar os presentes no evento serão escolhidos 5 juizes selecionados pela comissão organizadora;

D) A PREMIAÇÃO

01 – Para os 06 primeiros colocados serão entregues:

- 1º lugar: R\$ 1.500,00 + Troféu.

- 2º lugar: R\$ 900,00 + Troféu;

- 3º lugar: R\$ 600,00 + Troféu;

- 4º lugar: R\$ 450,00 + Troféu;

- 5º lugar: R\$ 300,00 + Troféu;

- 6º lugar: R\$ 150,00 + Troféu.

E) DAS EQUIPES PARTICIPANTES

01 – Será permitida a participação de até 12 equipes (primeiras inscrições);

02 – O número de cada equipe será definido de acordo com a ordem das inscrições;

03 – Cada equipe será composta por, até, 03 membros, não sendo permitida a presença de nenhuma outra pessoa dentro do espaço reservado aos participantes;

04 – Serão oferecidas luvas, toucas, aventais e mascarás aos inscritos;

05 – A Equipe Deverá providenciar todos os materiais necessários (fogão a gás, mesa pequena, panelas, talheres, etc), bem como os ingredientes para utilização durante o preparo do prato;

F) DO TRANSPORTE

01 – A organização do evento fará o frete de ida e volta para a equipe que não tiver condições de transporte do material e dos participantes. Para isso, deve ser informado no momento da inscrição ou até 27/06/2011;

02 – A equipe que for utilizar o transporte para o material deverá se comprometer a deixá-lo pronto para ser pego no dia, local e horário determinados pela organização, sob penalidade de perder o transporte caso o material não esteja organizado.

03 – O transporte dos participantes sairá no horário estipulado, caso não estejam presentes no local e horário determinado, perderão o transporte.

04 – Será informado posteriormente pela comissão organizadora o trajeto do transporte de materiais e dos participantes.

05 – As equipes devem possuir fogão e botijão de gás. A organização do evento não colocará à disposição no local do evento;

06 – Poderão participar somente e no máximo as 12 (doze) primeiras Equipes que se inscreverem até 27/06/2011;

07 – As inscrições serão feitas na Agência da Caixa Econômica Federal em Ipameri/GO, em horário bancário (10hs às 15hs).

G) AS REGRAS

01 – A galinhada deverá ser preparada com a utilização de, no mínimo três galinhas que poderão estar em pedaços. O restante dos ingredientes, bem como os temperos, ficarão a critério de cada equipe. Ressalva-se, que é obrigatório o uso do açafraão, sob a penalidade de ser desclassificada caso a equipe não o utilizem;

02 – O prazo para o preparo será de (02) duas horas a contar da autorização para início, fixada pela comissão organizadora ;

03 – Será permitido acender os fogões após passadas as duas horas do início do preparo e somente mediante a autorização da comissão organizadora;

04 – A banca de jurados fará a degustação em sentidos aleatórios e variados, de forma que as equipes não sejam prejudicadas ou favorecidas de acordo com sua localização no local;

H) PONTUAÇÃO E RESULTADOS

01 – Os jurados atribuirão notas de 1 a 5, sendo 1 menor nota e 5 maior nota, de acordo com sua preferência, para cada equipe, dentro dos seguintes quesitos:

1.1 – Tradição;

1.2 – Tempero;

1.3 – Criatividade na apresentação do prato;

1.4 – Apresentação e higiene do local;

1.5 – Organização e Decoração da Cozinha móvel onde será feita a galinhada.

Obs.: Ver item A, 01 – O QUE É.

02 – Havendo empate nas notas finais, de algumas das seis primeiras equipes classificadas, serão observados, pela ordem, os quesitos:

- 1° – Tradição;

- 2° – Tempero;

- 3° – Criatividade na apresentação do prato;

- 4º – Apresentação e higiene do local;
- 5º – Organização e Decoração da Cozinha móvel onde será feita a galinhada.

03 – Permanecendo o empate, o presidente da banca de jurados, desempatará, dando o voto de minerva;

04 – As equipes terão, caso solicitem, acesso às planilhas de apuração;

05 – Os casos omissos serão resolvidos pela Comissão Organizadora.

COMISSÃO ORGANIZADORA.