

# Concurso À procura do doce



A gastronomia é um elemento importante que caracteriza a etnografia da região saloia. As gentes que da terra tiravam o seu sustento, nomeadamente de produtos hortícolas e frutícolas, criaram verdadeiros tesouros gastronómicos, através da utilização dos produtos que cultivavam e com os quais abasteciam os mercados de Lisboa. Integravam ainda os produtos de caça, pesca e pastoreio, abastecendo igualmente a capital com laticínios e carnes, dando asas à criação regional.

Deste trabalho destacam-se a sopa de feijão de Loures, as sardinhas e favas à saloia, o bacalhau albardado e o coelho no tacho. Contamos ainda com o fabrico de produtos lácteos, como o queijo seco e queijo fresco saloio, produzidos na freguesia de Lousa e o afamado vinho branco da Região Demarcada de Bucelas.

Com este concurso pretendemos criar um doce ou bolo que seja uma referência para o Município de Loures.

## **Normas de Participação**

### **Da organização**

1. O Concurso "À Procura do Doce" é organizado pelo Turismo da Câmara Municipal de Loures.

### **Dos objetivos**

1. Criar ou reinventar um doce/bolo típico para a região saloia respeitante ao Município de Loures.
2. Incentivar a inovação e o empreendedorismo.
3. Eventual criação de um produto de referência para produção intensiva e comercializada, associada à marca Loures.

## **Dos concorrentes**

- 1.** O concurso é de âmbito municipal – Município de Loures – aberto a todos os residentes do concelho, a título individual ou em grupo (estabelecimentos de restauração, empresas, escolas, instituições de âmbito social do Município de Loures).
- 2.** Cada concorrente, individual ou agrupado, só pode apresentar um trabalho a concurso.
- 3.** É condição prévia de admissibilidade a concurso, a cedência expressa dos direitos de autor ao Município de Loures para a produção empresarializada e consequente comercialização do doce ou bolo.

## **Inscrição e concurso**

- 1.** A inscrição no concurso é gratuita.
- 2.** Para concorrer, os participantes devem inscrever-se apresentando à organização a ficha de inscrição, em anexo, devidamente preenchida, até ao dia **16 de outubro de 2015**. A ficha de inscrição também se encontra disponível em [www.cm-loures.pt](http://www.cm-loures.pt).
- 3.** A receita datilografada do doce/bolo, indicando obrigatoriamente os ingredientes, quantidades e processos de confeção, assim como declaração de cedência à Câmara Municipal de Loures do registo da receita, deverá ser entregue até ao dia 16 de outubro de 2015.
- 4.** A Câmara Municipal de Loures pode difundir a receita pela restauração do concelho, fazendo a alusão ao criador nos respetivos estabelecimentos.
- 5.** A ficha de inscrição e receita deverão ser enviadas por correio ou *e-mail* para:  
Turismo de Loures  
E.N. 8, Parque da Cidade  
2674-501 Loures  
[turismo@cm-loures.pt](mailto:turismo@cm-loures.pt)
- 6.** Os doces e bolos terão de ser entregues até às 12h00 do dia 12 de dezembro, no local onde se irá realizar o concurso.
- 7.** Cada concorrente entregará dois exemplares do doce ou bolo com que concorre, destinando-se um à apreciação do júri e outro para exposição no certame.
- 8.** A não entrega do doce ou bolo, no prazo previsto no nº 6, ou a não entrega de dois exemplares constituem motivo de exclusão do concorrente.

## **Das características da confeção a concurso**

1. São admitidos doces/bolos de qualquer tipo.
2. Os critérios de avaliação do júri são os seguintes:
  - a) Originalidade;
  - b) Degustação;
  - c) Apresentação;
  - d) Viabilidade de produção empresarializada;
  - e) Outro que o júri, fundamentadamente, venha a considerar relevante.

## **Da constituição do júri**

1. O júri será constituído por:
  - Vereador com o pelouro do Turismo na Câmara Municipal de Loures;
  - Representante da AESCLO;
  - *Chef* em representação da ESHTE.
2. O júri delibera por maioria simples.
3. O júri procederá à apreciação e avaliação dos doces e bolos a concurso, em ato privado.
4. O júri é competente para deliberar sobre os casos omissos no presente regulamento.

## **Dos resultados e prémios**

1. A divulgação pública dos resultados e a entrega dos prémios realiza-se pelas 18h00 do dia 12 de dezembro, em local a anunciar oportunamente.
2. Será entregue, ao vencedor, o prémio e placa comemorativa; os restantes participantes recebem certificados de participação.
3. O júri poderá deliberar a atribuição de menções honrosas, aos doces e bolos que considere serem merecedores de distinção.