



Regulamento do Prêmio Nova Gastronomia

I - Objetivos do Concurso

O concurso tem o objetivo de mobilizar os profissionais e interessados na pesquisa e criação de uma receita original com Castanha do Brasil, buscando divulgar a gastronomia orgânica e vegetariana através de receitas.

Para difundir o uso de ingredientes nativos, foi escolhida a "Castanha do Brasil" como parte fundamental da receita. É uma iniciativa de caráter cultural e sustentável, realizada em conjunto pela Cultura Orgânica, Prefeitura Municipal de São Paulo - Supervisão Geral do Abastecimento. Sem nenhum vínculo de compra, aberto a todas as pessoas físicas maiores de 18 anos, estudantes e profissionais da área de alimentação.

Intuito:

- incentivar a pesquisa por ingredientes saudáveis, de origem vegetal e orgânica;
- instigar a busca de ingredientes vegetais nativos, como a castanha do Brasil;
- estimular o interesse sobre culinária vegetariana em alunos de gastronomia e nutrição, profissionais e amantes;
- promover a diversificação das receitas vegetarianas saudáveis.

II - Regras do Concurso

1. Desenvolver uma receita salgada, ou seja, pratos quentes ou frios salgados. Exercitar a criatividade e contribuir para o maior conhecimento da Castanha do Brasil.
2. Deve conter Castanha do Brasil como ingrediente principal, demais ingredientes ficam a critério do participante.
3. Os ingredientes devem ser exclusivamente de origem vegetal e certificado orgânico, não sendo permitidos ingredientes que sejam ou

contenham: gordura hidrogenada, corantes artificiais, aromatizantes artificiais e organismos geneticamente modificados (OGM).

4. Toda receita deve incluir:

- Lista de ingredientes com peso/medida
- Modo de preparo e tempo de cozimento
- Nome do autor
- Foto do prato

5. Os ingredientes e materiais utilizados deverão ser por conta do participante.

III - Para Participar

1. Os interessados deverão enviar suas receitas no período de 01/09/2010 a 10/11/2010 para o e-mail novagastronomia@prefeitura.gov.br, contendo nome completo, idade, e-mail e telefone. A Ficha de inscrição estará disponível para download no site: <http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/subprefeituras/abastecimento>.

2. Só será permitida a inscrição de receitas de autoria do inscrito, não constituindo plágio de espécie alguma.

3. A inscrição do concurso se resume a 01 receita por pessoa. Não será cobrada taxa de inscrição.

4. Só serão aceitas receitas de Prato Principal, sendo descartadas as de salada, suco e sobremesa.

5. Serão pré-selecionadas 10 receitas, sendo convidados para virem apresentar no Festival suas receitas somente o primeiro, segundo e terceiro e quarto lugar.

6. Os finalistas terão suas receitas publicadas na Revista Vida Natural, Revista dos Vegetarianos e nos blogs Falando Abobrinhas e Galleria.Orgânica em Dezembro de 2010.

7. Os autores autorizam, desde já, a publicação da receita acompanhada do nome.

8. Os finalistas serão comunicados via telefone ou e-mail no dia 15/11/2010. E seus nomes divulgados no site da Revista Vida Natural e da prefeitura de São Paulo.

IV - Prêmio

Os 04 finalistas selecionados pela comissão julgadora receberão certificado de participação e as premiações por colocação serão:

1o lugar: R\$ 1.000,00

2o lugar: R\$ 700,00

3o lugar: R\$ 300,00

4º lugar: Uma cesta de produtos orgânicos Taeg

IV - Apresentação

- Dia 22 de novembro será sorteada a ordem da apresentação dos finalistas, o primeiro finalista irá preparar e apresentar ao vivo sua receita a partir do dia 23/11/2010 às 13:00h, no espaço Gourmet do Mercado Municipal de São Paulo.
- O finalista terá 01 hora para a execução da receita.
- O finalista deverá chegar 1 hora antes do horário previsto, ou seja, impreterivelmente às 12:00h.
- Dúvidas que a comissão julgadora tenha em relação ao preparo da receita, deverão ser esclarecidas pelo finalista, a qualquer momento a mesma.
- O finalista poderá a seu critério trazer um auxiliar.
- Uniforme será de uso obrigatório por parte do finalista.
- O local de apresentação dispõe de geladeira, fogão, forno elétrico, pratos de refeição e talheres. Cada semifinalista deverá apresentar a preparação integral de sua receita, para isso deverão trazer os ingredientes in natura (não processados), bem

como ingredientes e utensílios usados no dia da apresentação será responsabilidade de cada participante.

V - Considerações finais

1. As quatro receitas escolhidas serão avaliadas considerando-se os seguintes critérios:

- uso de ingredientes que favoreçam a saúde e equilíbrio do corpo;
- valor nutricional da receita
- técnicas de preparo
- tempo de apresentação
- organização e higiene
- criatividade e originalidade;
- praticidade da receita escrita;
- harmonia de sabor;

2. A comissão julgadora é composta por chefs de cozinha, nutricionistas e profissionais da cozinha vegetariana.

3. Na impossibilidade do finalista comparecer, será chamado aquele que ficou em 2º. lugar e assim por diante.

4. As despesas com a ida ao local do evento serão conta única e exclusiva do finalista.

5. O comitê organizador reserva-se o direito de anular o concurso em caso de força maior, eximindo-se de qualquer tipo de ônus.