



CONCURSO DE ARROZ DOCE

∴ Normas de Participação ∴

1. Organização

O Concurso do Arroz-Doce está integrado na 12ª edição da Festa do Arroz, promovida pela Câmara Municipal de Ponte de Sor, a qual decorre no Centro de Artes e Cultura de Ponte de Sor (CAC), no dia **12 de abril de 2025**.

2. Âmbito

O Concurso Arroz-Doce é uma iniciativa destinada à celebração do arroz enquanto elemento de identidade local. Esta Festa inclui diversas atividades que visam, essencialmente, proporcionar aos participantes uma experiência de fruição cultural, sobre diversas perspetivas, bem como uma ocasião de partilha de saberes, memórias e tradições, e ainda promover um convívio saudável e generalizado a toda a comunidade.

3. Objetivos

O Concurso Arroz-Doce visa premiar as melhores receitas deste doce. Esta iguaria faz parte da doçaria tradicional portuguesa e é apreciada em todas as regiões de Portugal, ainda que apresente pequenas variações regionais. Nesta 12ª edição mantemos as duas modalidades a concurso, o “tradicional” e o “inovador” incentivando a criatividade e o aparecimento de novas receitas.

4. Concorrentes e condições de inscrição

- a) O concurso é aberto a todos/as os/as interessados/as, os/as quais podem participar individualmente ou em grupo (instituição), mas apenas com uma receita, sendo a inscrição aceite pela ordem de chegada da Ficha de Inscrição. O concurso abrange todo o território nacional.
- b) Nos casos referidos na alínea acima podem concorrer maiores de 18 anos, não existindo idade limite de participação.
- c) Estão a concurso duas modalidades de arroz-doce. O tradicional e o inovador, com o máximo de 15 participantes cada.
- d) A data limite de inscrição é a 31 de março, segunda-feira, até às 18h00.
- e) A inscrição no concurso é gratuita, no entanto implica o preenchimento da Ficha de Inscrição (Anexo I ou online), aceitando as presentes condições de participação.

- f) A Ficha de Inscrição está disponível no Centro de Artes e Cultura e nas plataformas digitais do Município, nomeadamente, as páginas de *Facebook* do Centro de Artes e Cultura e do Município¹ e *site* do Município².
- g) Depois de preenchida, a Ficha de Inscrição pode ser entregue diretamente no CAC ou enviada por correio normal³ ou e-mail⁴.

5. Forma de Participação

- a) Os/as concorrentes da modalidade tradicional devem entregar a concurso o produto resultante da confeção de 1 (um) kg de arroz em cru. Os/as concorrentes da modalidade inovadora devem entregar a concurso o produto resultante da confeção, no mínimo de ½ (meio) kg de arroz em cru.
- b) A receita a concurso deve incluir um prato/travessa de maior dimensão, a degustar pelo público e cuja apresentação é avaliada pelo júri.
No caso da modalidade de arroz-doce tradicional, é apresentado num prato raso e redondo (até 20 cm de diâmetro) destinado à degustação por parte dos elementos do júri, a chamada Amostra.
No caso da modalidade de arroz-doce inovador, a apresentação e a dimensão da Amostra ficam ao critério dos/das concorrentes, não devendo o recipiente ultrapassar os 20 cm de diâmetro.
- c) Os/as concorrentes devem entregar a receita a concurso na manhã do dia 12 de abril, das 09h00 às 11h00, no Centro de Artes e Cultura, assim como proceder à decoração da área de mesa expositiva. É imprescindível respeitar este horário, por forma a garantir que a sala está livre e pronta aquando da avaliação do júri.
- d) O trabalho é exposto em local atribuído pela Organização, na sala onde decorre o concurso.
- e) A decoração do trabalho e da mesa fica ao critério dos/as concorrentes, no entanto, ressalva-se que a decoração da mesa não é alvo de avaliação.
- f) É proibida a colocação na mesa e nos pratos/travessa de arroz-doce, de qualquer elemento identificativo da pessoa/entidade a concurso. Os trabalhos concorrentes são identificados apenas pelo nº de código atribuído pela Organização.

¹ <https://www.facebook.com/centro.artes.cultura.pontedesor/> |

<https://www.facebook.com/pontedesor.municipio/>

² www.cm-pontedesor.pt

³ A inscrição por correio será validada se a data de registo nos Correios for 31 de março de 2025

Morada: Av. da Liberdade nº 64-F; 7400-218 Ponte de Sor

⁴ turismo@cm-pontedesor.pt

- g) À hora de abertura ao público para degustação, cada concorrente deve encontrar-se junto do seu trabalho para dar o mesmo a provar e ter consigo o utensílio para servir o arroz-doce (colher, concha, ...).

6. Critérios de Classificação e Avaliação

- a) São excluídos os trabalhos que apresentem qualquer elemento identificativo na decoração.
- b) O arroz-doce a concurso é avaliado pelos elementos do júri no local de realização do evento, no dia 12 de abril, entre as 13h30 e as 15h30.
- c) A prova decorre em dois momentos diferentes. No primeiro momento é avaliada a apresentação do prato/travessa de arroz-doce, exposto na mesa do certame. No segundo momento é degustada e avaliada a Amostra, exposta na mesa de prova.
- d) A pontuação do júri envolve uma eleição que consiste em escolher ponderadamente o meio-termo, satisfatório e adequado, seguindo os seguintes critérios:
 - Apresentação do prato/travessa;
 - Sabor;
 - Textura.
- e) Para registo das classificações atribuídas a cada prato, os elementos do júri utilizam o Anexo II deste regulamento.

7. O júri

- a) O júri é constituído por um grupo de três provadores/as independentes, selecionados/as pela Organização, sendo eleito/a um/a presidente para ter voto decisivo em caso de empate.
- b) O trabalho de avaliação do júri não é remunerado.

8. Procedimentos

- a) A Organização atribui a cada concorrente um código que é colocado ao lado de cada prato/travessa. O código dos concorrentes à modalidade tradicional é identificado com a letra “t”; o código dos concorrentes à modalidade inovador é identificado com a letra “i”.
- b) O código atribuído a cada concorrente é conhecido apenas pela Organização e garante que o júri vota com imparcialidade desconhecendo a identidade do/a concorrente, seja individual ou instituição.

- c) Sobre a mesa de prova são colocados os pratos (Amostra) de arroz-doce em competição, um por cada concorrente. Só a Organização tem a informação do concorrente a quem pertence cada prato.
- d) Cada elemento do júri prova cada Amostra de arroz-doce e preenche a Ficha de Avaliação respetiva.
- e) No final da prova, cada elemento do júri entrega à Organização a respetiva Ficha de Avaliação, preenchida e assinada.
- f) A Organização faz a soma aritmética dos dados registados para todos os concorrentes e entrega a respetiva folha ao/à presidente do júri, para a mesma ser validada.
- g) Em caso de empate, cabe ao/à presidente do júri decidir o desempate.
- h) No final do apuramento, o responsável da Organização anuncia o número do prato vencedor de ambas as modalidades.

9. Prémios

- 1.º Prémio de ambas as modalidades – 500 euros a cada um/a dos/as dois/duas vencedores/as;
- 2.º Prémio de ambas as modalidades – 250 euros a cada um/a dos/as dois/duas vencedores/as;
- 3.º Prémio de ambas as modalidades – 100 euros a cada um/a dos/as dois/duas vencedores/as.

Todos/as os/as participantes recebem uma lembrança.

10. Diversos

- a) A Organização reserva o direito de cancelar esta prova caso não exista um número suficiente de inscrições.
- b) Os/as participantes no Concurso do Arroz-Doce 2025 não podem opor-se, por qualquer meio, à captação de imagens por meios fotográficos ou vídeo, consentida pela organização, assim como a revelação dos seus nomes.
- c) Os elementos da Organização estão impossibilitados de participar no Concurso Arroz-Doce.
- d) A listagem global de classificação pode ser consultada na receção do Centro de Artes e Cultura de Ponte de Sor.

- e) As situações omissas ou ambíguas nestas Normas, devem ser apresentadas à Organização e resolvidas por esta, de modo a permitir o bom decorrer da atividade, não havendo direito a qualquer recurso das suas decisões.
- f) Cada participante no Concurso do Arroz-Doce receberá um Kit que inclui 1 Kg de arroz, 1 Kg de açúcar, 6L de leite e 1 frasco de canela em pó. O Kit deve ser levantado no Centro de Artes e Cultura nos dias 25 e 26 de março entre as 10h00 e as 18h00.

Câmara Municipal de Ponte de Sor

Ponte de Sor, 31 de janeiro de 2025