

## II CONCURSO HISPANOLUSO MICOGASTRONÓMICO (10 al 26 de outubro de 2014)

### NORMAS DE PARTICIPAÇÃO

O presente documento inclui as normas regulamentares do II Concurso Hispanoluso Micogastronómico organizado pelo ZASNET AECT em colaboração das associações de hotelaria e associações de desenvolvimento do território.

Através desta atividade pretende-se promover a utilização de cogumelos silvestres na gastronomia dos dois lados da fronteira, atividade desenvolvida no âmbito do projeto Micosylva +: A micossilvicultura e a valorização dos cogumelos silvestres comestíveis como fator de sustentabilidade e de multifuncionalidade florestal, aprovado no âmbito do Programa de Cooperação Territorial SUDOE.

Os critérios que regulam o funcionamento do concurso serão os seguintes:

**1º.** Poderá participar no concurso qualquer estabelecimento de restauração que exerça legalmente a sua atividade na área portuguesa da Terra Fria Transmontana (Bragança, Miranda do Douro, Mogadouro, Vimioso, Vinhais) e Terra Quente Transmontana (Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Vila Flôr) ou nas províncias espanholas de Salamanca e Zamora, que não sejam excluídos pelo Comité Organizador ou pelo Júri, na fase de admissão de inscrições.

#### As Obrigações:

**2º.** Os participantes deverão apresentar uma **ficha de inscrição**, segundo **modelo oficial** para o efeito até ao dia 19 de setembro de 2014, nas sedes das associações de hotelaria de Zamora e de Salamanca, para os participantes espanhóis e nas sedes do ZASNET AECT, Corane e Desteque para os participantes portugueses. Deverá ser enviada igualmente uma foto da tapa / entrada (fiel reflexo da que se servirá durante o concurso) em **formato digital** e a receita da tapa / entrada a concurso. As inscrições recebidas fora de prazo serão nulas e não produzem efeito.

**3º.** Cada participante espanhol elaborará, como “tapa concurso” uma tapa **original**. Cada participante português elaborará uma “entrada” uma entrada **original**. Ambos os produtos terão como base principal cogumelos silvestres (não cultivados) e terão de ter obrigatoriamente um **nome identificativo** que será o que figurará no suporte publicitário.

**4º.** A tapa concurso deverá oferecer-se durante todo o horário de “tapeo” nos estabelecimentos espanhóis e durante os horários de almoços e jantares, nos estabelecimentos portugueses. Este horário estará previamente anunciado pelo estabelecimento e durante todo o período de duração do concurso, de 10 al 26 de outubro de 2014, ambos inclusive. Será causa de desclassificação e inabilitação para participação em futuros eventos, o incumprimento injustificado do referido período de duração.

**5º.** Numa fase anterior ao decurso do concurso, o júri designado para o efeito e constituído por especialistas, avaliará as tapas / entradas elaboradas pelos estabelecimentos inscritos para o concurso, pela documentação enviada e deliberará quais poderão participar no mesmo, até um máximo de 25 em Zamora (Espanha), 25 em Salamanca (Espanha), 25 na Terra Fria Transmontana e 25 na Terra Quente Transmontana

O resultado da seleção será comunicado individualmente a cada inscrito.

**6º.** Serão entregues um total de 12 galardões: 1º, 2º, 3º prémio para a modalidade de **entrada** na Terra Fria Transmontana; 1º, 2º, 3º prémio para a modalidade de **entrada** na Terra Quente Transmontana; 1º, 2º, 3º prémio de Salamanca e 1º, 2º, 3º prémio de Zamora, na modalidade de **tapa**, em Espanha.

**7º.-** Os critérios de avaliação, a utilizar pelo júri são:

- Apresentação
- Originalidade
- Cheiro
- Sabor
- Textura
- Preço da tapa ou entrada

**8º.-** Os prémios não terão dotação económica e consistirão na entrega de um distintivo que acreditará a qualidade micológica, que poderá ser exibido no estabelecimento galardoado.

**9º.-** O preço máximo de venda ao público da tapa é de 2 € (dois euros) e da entrada de 3 € (três euros).

**10º.-** Os participantes galardoados com os prémios finais, estão obrigados a ceder gratuitamente a receita da tapa / entrada ao Comité Organizador, que poderá fazer com esta o uso que estime conveniente.

#### **Os direitos:**

**11º.-** Terá direito a figurar, implícita ou explicitamente em todas as ações publicitárias que o Comité Organizador realiza para o efeito.

**12º.-** Todos os participantes figurarão nas ações publicitárias, com os dados que constem na ficha de inscrição. Qualquer erro tipográfico não será responsabilidade do Comité Organizador, nem haverá lugar a qualquer compensação.

**13º.-** Cada participante receberá parte do material, que o Comité Organizador edite, para que o estabelecimento possa ser identificado como participante no concurso.

**14º.-** Terá direito a participar nalgumas ações complementares que o Comité Organizador desenhe.

#### **De caracter geral:**

**15º.-** É estabelecido uma única categoria de prémios para os estabelecimentos que participem. O vencedor será selecionado através de votos emitidos pelo júri designado para o efeito, em cada zona.

**16º.-** O júri estará formado por 3 especialistas em gastronomia micológica e/ou micologia e um secretario (responsável pela elaboração da ata, com voz mas sem voto) em cada uma das 4 zonas. O júri será nomeado pelo Comité Organizador de acordo com as associações de hotelaria das zonas participantes e a sua decisão será irrevogável.

É da competência do Comité Organizador a interpretação do presente regulamento, podendo ser modificado por este, sem aviso prévio. Pela inscrição no concurso, entende-se que os participantes aceitam todos e cada um dos artigos deste regulamento.

Bragança, 21 de agosto de 2014

A Diretora do ZASNET AECT  
Margarida Rodrigues