



NORMAS DE PARTICIPAÇÃO

2.º CONCURSO DE ARROZ DOCE

Artigo 1. Para celebrar este doce tão popular em todas as festas e premiar a melhor receita que o torna único em cada mesa, o Município da Moita vai organizar o 2º Concurso de Arroz Doce.

Artigo 2. Esta prova realiza-se no dia 26 de maio, pelas 15 horas, no Pavilhão Municipal Exposições e integra o programa do 20º Concurso Regional da Vaca Holstein Frísia da Moita.

Artigo 3. A participação é gratuita e aberta a toda a população, sendo a inscrição obrigatória, que deve ser efetuada até 22 de maio, pelo telefone 210 816 922 ou pelo email sec.turismo@mail.cm-moita.pt, facultando nome, telefone e localidade de residência do concorrente. São admitidas, no máximo, 50 inscrições.

Artigo 4. As receitas são de livre autoria e cada concorrente apenas pode apresentar um único arroz doce a concurso, usando para o efeito uma travessa, prato grande ou outra loiça de servir à escolha, desde que adequada aos objetivos. Na decoração, apenas são permitidos produtos comestíveis.

Artigo 5. No dia da prova, os concorrentes devem comparecer à hora indicada com o respetivo arroz doce, para que este possa ser disposto e identificado numericamente. A presença do concorrente é obrigatória durante todo o concurso.

Artigo 6. O júri, composto por profissionais de cozinha e pastelaria, realizará a avaliação em prova cega, de acordo com os seguintes critérios técnicos: ponto de cozedura do arroz, textura e cremosidade, sabor, empratamento e criatividade.

Artigo 7. No decorrer da prova de avaliação, o júri reserva o direito de desclassificar e mandar retirar qualquer arroz doce que apresente sabor desagradável, queimado, deteriorado ou outro.

Artigo 8. Depois de anunciado o vencedor, seguir-se-á o momento de degustação por parte do público presente, devendo os concorrentes posicionar-se em frente do respetivo arroz doce para o dar a provar.

Artigo 9. Todos os participantes receberão um certificado de participação e um presente alusivo ao 2º Concurso de Arroz Doce da Moita.

Artigo 10. Ao vencedor será oferecida uma peça personalizada, o respetivo certificado de prémio, e a sua receita integrará a rubrica Sabores & Saberes da agenda de eventos municipais "Maré Cheia".