

CONCURSO: CONFECCIÓN DE “DOCE TÍPICO DE XINZO DE LIMIA”

– REGULAMENTO –

FUNDAMENTACIÓN HISTÓRICA:

Na parroquia de Xinzo de Limia, no século XIX, no libro de fábrica (libro administrativo a modo de diario económico da parroquia), o abade **Don Bernardo Antonio González**, escribiu á marxe uns apuntes que recollían receitas para realizar lambetadas, cecas para os días de festa ou para visitas notábeis. Explicaba o método de facer “barquiños” e “manteigadas” .

O Obxectivo do Concurso e dotar a Xinzo de Limia dun doce propio baseado nestas receitas tradicionais. Oa xeito de “Manteigadas Limas” ou “Barquiños Antelanos”



CONVOCATORIA DOS PREMIOS: A Concellería de Turismo do Concello de Xinzo de Limia convoca estes premios co obxecto de que a veciñanza teña a oportunidade de elaborar, a partires das receitas do devandito abade, un **DOCE TÍPICO DE XINZO DE LIMIA**, (Barquiños e Manteigadas) *usando obrigatoriamente, a lo menos os ingredientes* apuntados polo abade no século XIX. Un/unha concursante poderá presentarse ás dúas categorías.

DATAS E LUGAR DE CELEBRACIÓN: O concurso terá lugar na Casa da Cultura e Xuventude de Xinzo de Limia. Prazo de inscrición: a partir do 24 de Maio, ata o 21 de Xuño 2019. Presentación de doces para pre selección: 29 de xuño de 2019.- Concurso-demostración final: 18 de Xullo 2019 festividade de Santa Mariña.

PARTICIPANTES: Poderán participar todas as persoas, incluído profesionais, maiores de idade, empadroados en Xinzo de Limia ou que teñan a súa actividade comercial, empresarial ou laboral no concello.

INSCRICIÓN: Presentar solicitudes de forma presencial na Casa da Cultura ou Biblioteca Municipal Antelana ou por correo electrónico enviando a mensaxe CONCURSO DOCES DE XINZO– SOLICITUDE DE INSCRICIÓN, recibirá en Word no seu correo os modelos oficiais que deben cumprimentar e devolver cubertos polo mesmo correo ou persoalmente. Prazo de inscrición: Ata o 21 de Xuño de 2019. (Email: casaculturadexinzodelimia@gmail.com).

Documentos obrigatorios para axuntar coa solicitude:

- DNI
- Certificado de empadramento no Concello de Xinzo de Limia (no seu caso)

REQUISITOS DO “DOCE TÍPICO DE XINZO DE LIMIA”:

- 1.- Deseño e presentación a criterio do/da participante, axustado ao tamaño estándar de manteigadas e barquiños valorándose a orixinalidade do mesmo.
- 2.- Elaboración do doce con, a lo menos, **TODOS OS INGREDIENTES** incluídos na receita descrita no libro parroquial:
 - Barquiños: (“doce de fariña, azucre, xemas de ovos, todo ben batido”)
 - Matecados: (“doce de manteiga, leite, xemas de ovos, azucre, canela e monda de laranxa”)

RECEPCIÓN DOS POSTRES

- 1.- A presentación dos postres debe facerse o día 29 de Maio de 2019 entre ás 10:00 e as 14:00 horas; e entre ás 16:00 e as 19:00 horas na Casa da Cultura de Xinzo de Limia.
- 2.- Cada participante debe presentar 10 unidades do doce / doces que presente a concurso.
- 3.- O postre ou postres presentados deberán ir acompañados dun sobre grande no que só debe constar: CONCURSO DOCE TÍPICO DE XINZO DE LIMIA (Barquiños) ou CONCURSO DOCE TÍPICO DE XINZO DE LIMIA (Manteigadas). No interior de cada un deses sobres grandes deben ir dous sobres pequenos pechados: **SOBRE 1:** Cos datos persoais de participación e contacto cumprimentados correctamente. Esta ficha debe coincidir coa da inscrición. **SOBRE 2:** Coa descrición do proceso de elaboración, detalle dos ingredientes usados e cantidades, tempo empregado, observacións... (ficha de elaboración)

XURADO DEL CONCURSO:

O Xurado estará composto por sete membros:

- Dous representantes do Concello de Xinzo de Limia.
- Un representante da Asociación Provincial de Empresarios da Confeitería de Ourense.
- Un profesional do sector da pastelería.
- Un profesional do sector da hostalería e restauración.
- Un experto en periodismo gastronómico.
- Un experto en Marketing.
- Un experto no sector turístico gastronómico.

O Coordinador de Cultura do Concello de Xinzo de Limia actuará como Secretario do Xurado, e farao con voz, pero sen voto.

CRITERIOS DE VALORACIÓN:

Cada postre será valorado sobre un total de 100 puntos en base a los seguintes criterios:

Sabor: 20 puntos / Presentación e recursos utilizados: 20 puntos / Orixinalidade: 20 puntos / Facilitade de envasado e transporte: 20 puntos / Comercialización: 20 puntos
O Secretario levantará acta do Xurado.

Nesta acta quedarán confirmados os CATRO FINALISTAS por cada un dos postres, que farán unha demostración culinaria (Show COOKING) o día 18 de Xullo de 2019 festividade de Sta. Mariña, realizando o mesmo produto que pasou á final nun tempo determinado. (Se se dese o caso de que un concursante fose elixido finalista nos dous postres, terá que elixir unha delas para a demostración final e optar a un premio.)

Nota: O concello de Xinzo de Limia porá á súa disposición: cociñas con forno, microondas, garrafas de auga e mesado para a demostración. Os concursantes deberán traer os ingredientes e utensilios (incluído “robot”, se o vai usar) e fará sete pezas para a valoración final do xurado. Da valoración final sairán os/as gañadores/ras nas dúas categorías.

PREMIOS:

Establécense un premio por categoría:

- Diploma acreditativo e dotación económica de 700,00 euros para o primeiro clasificado na categoría “Barquiños”
- Diploma acreditativo e dotación económica de 700,00 euros para o primeiro clasificado na categoría “Manteigadas”
- Os/as segundos/as clasificado/as en cada categoría recibirán Diploma e 50,00 euros

CONSIDERACIÓNS FINAIS:

1.- As persoas participantes aceptan ao inscribirse este regulamento en todos os seus termos. O Comité organizador resolverá as cuestións que se presenten ao longo da celebración do concurso en todo o que non se explicita neste regulamento. A decisión do Xurado será inapelable.

2.- Os/as participantes ceden os dereitos de autor das receitas elaboradas ao Concello de Xinzo de Limia, podendo este utilizalas libremente para posible elaboración, inclusión en publicacións e outros fins, sen obriga de citar ao autor/ra das receitas.

