



1º CONCURSO DE GASTRONOMIA ILEX GOURMET

O Primeiro Concurso de Gastronomia ILEX GOURMET a ser realizado no Brasil tem como principal objetivo o incentivo e a valorização do uso da erva-mate na alta culinária, por meio da apresentação de receitas inovadoras fazendo uso desta planta, natural da nossa mata atlântica e reconhecida por seus comprovados benefícios para a saúde. Serão avaliados o preparo dos alimentos, a apresentação dos pratos, seus sabores e suas texturas, conforme as regras constantes neste regulamento.

1) DA PARTICIPAÇÃO

O Concurso de Gastronomia **ILEX GOURMET** oferece **6 (seis) vagas** para **aspirantes a cozinheiro profissional (estudantes de cursos técnicos ou de graduação), professores, profissionais de cozinha, culinaristas e demais interessados em gastronomia** com ou sem experiência de mercado e preferencialmente com idade mínima de 18 (dezoito) anos, **mediante inscrição online**. Para tanto, **é obrigatório o preenchimento completo da ficha de inscrição explicando a ideia e o modo preparo da receita (Item 2 / Etapa 1), que deve propor o uso criativo da erva mate como ingrediente da alta gastronomia.**

Cada participante ficará responsável pela matéria prima e utensílios necessários para a apresentação de sua receita perante o júri, que **deverá ser levada previamente elaborada**, sendo possível a elaboração de alguma técnica imprescindível para a sua finalização e degustação, a ser realizada na **etapa eliminatória**, que acontece em **Ilópolis, no sábado, dia 16 de novembro, no Museu do Pão, durante a 9º Turismate** e **premiará 2 (dois) participantes**, nos primeiros e segundos lugares, respectivamente.

Tanto a criatividade da receita, quanto a técnica de preparo, apresentação e sabor serão avaliados por 3 (três) membros da Comissão Julgadora, formada por profissionais de notório saber na área da gastronomia e do uso da Erva-Mate no





preparo de alimentos, sendo eles: **Carla Saueressig Schinke** – especialista em chás, infusões e erva-mate, Teablender, Sommelier de Chás e criadora da Caravana da Erva-Mate; **Andrea Ernst Schein** – professora de gastronomia, estudiosa da Erva-Mate e especialista na área de confeitaria pela Ecole Lenôtre, França e Espaisucre, na Espanha, comanda o Dea Macarons e **Fabiane Grudzinski** – Chef do Restaurante Hilda G., especializado em comfort food, é formada em gastronomia e pós graduada em gestão de pessoas, acumula dois prêmios em culinária típica.

A Organização do evento **NÃO** se responsabiliza pelo deslocamento e/ou hospedagem dos participantes do concurso, nem com os demais custos diretos ou indiretos à participação.

Os participantes **se declaram autores das receitas**, sendo responsáveis pela utilização não autorizada de receitas de terceiros em suas apresentações e pelas consequências legais sobre direitos autorais advindas do descumprimento da legislação vigente.

Os participantes autorizam a divulgação dos seus nomes, vozes e imagens, exclusivamente de interesse da comunicação, marketing e propaganda do **Primeiro Concurso Ilex Gourmet, à Turismate – A Festa da Erva-mate, AA Erva-Mate, AAMoinhos (Museu do Pão), Prefeitura Municipal de Ilópolis e eventuais parceiros apoiadores ou patrocinadores**. Bem como, cedem, também, os direitos autorais de suas receitas, na íntegra ou em parte, aos organizadores do evento.

O participante não poderá divulgar, veicular, falar ou vestir o nome de qualquer empresa que não seja patrocinadora e/ou apoiadora do concurso durante e no âmbito do concurso.

É vedada a participação de colaboradores vinculados à AA Erva-Mate, Turismate, Prefeitura Municipal de Ilópolis e AAMoinhos.





2) DO CONCURSO E SUAS ETAPAS

Inscrições: As inscrições serão realizadas via internet, por meio do e-mail **llexgourmet@turismate.com.br**, devendo os participantes enviar a ficha de inscrição, devidamente preenchida, bem como ficha técnica e detalhamento da receita de um prato principal, de livre escolha, doce ou salgado, criado pelo participante. Em segunda chamada, o prazo para inscrições vai até às **12 horas do dia 14 de novembro de 2019**.

Documentos e informações necessárias para a inscrição:

- 1) Ficha de inscrição devidamente preenchida;
- 2) Ficha técnica com detalhamento dos ingredientes e do modo de preparo da receita, que deve **obrigatoriamente conter a erva-mate** como um dos ingredientes no preparo. (anexo).

Etapa 1 – Da seleção e divulgação dos classificados: Serão selecionadas 6 (seis) receitas pela Comissão Julgadora do Concurso, segundo os critérios abaixo:

1. Criatividade da receita (inovação): até 3 pontos;
2. Clareza e contextualização do preparo: até 4 pontos;
2. Ficha Técnica/receita da preparação: até 3 pontos;

TOTALIZANDO: 10 PONTOS

A divulgação dos pratos selecionados para a Etapa 2 será realizada pela Comissão Organizadora do Concurso até as 9 horas da manhã do dia 15 de novembro de 2019.

Em caso de empate, a comissão usará como critério de desempate a maior nota alcançada no quesito 1 e assim sucessivamente.





Etapa 2 – Da apresentação, degustação e escolha dos vencedores (1° e 2° Lugares): Os **6 (seis) participantes selecionados deverão se apresentar no Museu do Pão** (Rua Sete de Abril s/n – Centro, Ilópolis - RS). **no dia 16/11, a partir das 9 horas da manhã.** A ordem de apresentação será determinada por sorteio simples, e se dará nos períodos da manhã, a partir das 10 horas; e da tarde, a partir das 14 horas.

Cada participante terá 30 (trinta) minutos para apresentação, devendo trazer a sua preparação previamente preparada para a degustação, utilizando o seu tempo para defesa/ explanação da sua receita, sendo possível demonstração técnica de alguma das etapas que o candidato julgar essencial para o entendimento da receita pelo júri, além da sua finalização (apresentação do prato).

A prova será realizada na Oficina de Panificação do Museu do Pão, que dispõem dos seguintes equipamentos: 3 fogões industriais; 2 fornos elétricos; 1 forno microondas; 1 forno profissional exclusivo para pães e bolos; 2 refrigeradores; 2 freezers.

Após o final da apresentação, o participante terá 10 (dez) minutos para a organização e limpeza do ambiente.

Na cozinha, **NÃO** será permitida a presença de pessoas que não estejam participando do concurso, ou seja, deverão estar apenas os concorrentes, o júri, a equipe de coordenação da cozinha e do audiovisual. O não cumprimento das regras estabelecidas no Regulamento resultará em penalidade na pontuação final e/ou desclassificação do participante.

O júri técnico fará a degustação e analisará os seguintes itens:

- Organização, higiene e segurança na manipulação dos alimentos: 2 pontos
- Harmonia de sabor: 2 pontos
- Texturas corretas e variadas: 1,5 pontos
- Criatividade (inovação): 1,5 pontos
- Apresentação do prato (estética): 2 pontos





- Didática (capacidade de transmitir sua receita com clareza): 0,5 ponto
- Cumprimento de tempo (apresentação e finalização): 0,5 ponto

TOTALIZANDO: 10 PONTOS

* A premiação acontecerá entre 1º e 2º lugares, obedecendo ao critério de maior nota.

Etapa final – Da divulgação e premiação: A divulgação da avaliação técnica dos selecionados na Etapa 2 e a premiação dos vencedores se dará **ainda no dia 16 de novembro de 2019, ao vivo, durante a 9º Turismate**, no Parque do IBAMA, às 17 horas.

Premiação – será fornecido aos vencedores:

1º lugar – jantar no restaurante Valle Rústico do Chef Rodrigo Bellora, localizado no Vale dos Vinhedos, para o primeiro colocado e acompanhante; Uma cesta de produtos gourmet selecionados na região; 1 avental de chef, com a logomarca do concurso.

2º lugar – jantar no restaurante Hilda G. Gastronomia, da chef Fabiane Grudzinski, para o segundo colocado e acompanhante; Uma cesta de produtos gourmet selecionados na região; 1 avental de chef, com a logomarca do concurso.

Cronograma

Início das inscrições online: 18 de outubro

Final das inscrições online/envio do link do vídeo: 12h do dia 14 de novembro

Divulgação dos 6 finalistas: 15 de novembro

Realização do concurso: 16 de novembro - Turno da manhã: a partir das 10 horas até o seu encerramento. turno da tarde: a partir das 14 horas até o seu encerramento.





Local: Complexo Arquitetônico Museu do Pão, Rua Sete de Abril s/n - Centro - Ilópolis/RS com transmissão ao vivo para a 9º Turismate.

Entrega da premiação: 16 de novembro, às 17 horas na 9º Turismate, no Parque do IBAMA, Ilópolis, RS

3 – DISPOSIÇÕES GERAIS

Os casos omissos neste Regulamento serão dirimidos pela Comissão Organizadora do concurso. Para dúvidas ou esclarecimentos, enviar e-mail para: ilexgourmet@turismate.com.br

Att.

Ismael Rosset

Presidente AA Erva-Mate

Fernando Dapont

Presidente 9a. Turismate





FICHA DE INSCRIÇÃO - ANEXO I

FICHA DE INSCRIÇÃO	
NOME COMPLETO	
DATA NASCIMENTO	
RG/CPF	
FONE	
EMAIL	
INST. DE ENSINO	
COORDENADOR	
LINK P/ DOWNLOAD DO VÍDEO DE INSCRIÇÃO	
FICHA TÉCNICA DO PRATO	
NOME OU DESCRIÇÃO DO PRATO	

INGREDIENTES

--



MODO DE PREPARO

Empty space for the preparation instructions.

SUCCESSO!

