



Região Autónoma da Madeira  
**FREGUESIA DE SANTA CRUZ**  
Município de Santa Cruz  
Cont. 511238193



## “Paladares da Tangerina”

CONCURSO DE PRODUTOS DERIVADOS DA TANGERINA  
(DOÇARIA, LICORES E PONCHAS) DA FREGUESIA DE SANTA CRUZ

### REGULAMENTO

#### 1.º

#### PREÂMBULO

**1.1.** A Junta de Freguesia da Freguesia de Santa Cruz promove, a partir de dezembro de 2018, o **CONCURSO “PALADARES DA TANGERINA”**, um concurso de produtos derivados da tangerina (doçaria, licores e ponchas), que terá a sua primeira edição dia 16 de dezembro de 2018, no decorrer da 4ª Mostra da Tangerina de Santa Cruz.

#### 2.º

#### OBJETIVOS

**2.1.** O concurso tem por principal objetivo divulgar e promover o receituário tradicional associado à tangerina, fruto típico da mesa madeirense na época natalícia, também localmente, e cuja produção nesta freguesia é considerada umas das maiores ao nível regional.





2.2. Os participantes são convidados a criar produtos derivados da tangerina, nas categorias de doçaria, licores e ponchas. Com esta atividade, procura-se assim incentivar a preservação do imaginário e da cultura tradicional madeirense (e também local), através da degustação dos produtos criados e apresentados pelos participantes no concurso pelo júri do mesmo, e pelo público presente no evento, reforçando também desta forma a ligação do poder local com a comunidade e as suas tradições.

### 3º

## INSCRIÇÕES E INFORMAÇÕES DO CONCURSO

3.1. Podem participar no concurso todos os interessados, em nome individual, residentes na freguesia de Santa Cruz, e com idade igual ou superior a 18 anos;

3.2. As categorias a concurso serão as seguintes:

#### a) DOÇARIA

- **Subcategorias:**

- 1 – **Sobremesas** – em quantidade suficiente para 6 pessoas (cerca de 1 Lt),
- 2 - **Doçaria fina** – de confeção à base de gemas de ovos; à base de ovos e amêndoa; à base de amêndoa; à base de doce de chila; à base de figo; à base de claras de ovos e açúcar; rebuçados e outros produtos de confeitaria, na quantidade de 12 unidades;
- 3 - **Biscoitos** – na quantidade de 12 unidades;
- 4 – **Bolos/Tartes** – Peso mínimo de 500 gr. ou na quantidade de 6 unidades (cupcakes ou mini tartes);
- 5 – **Fritos/Folhados** – na quantidade de 12 fritos/folhados (pequena/média dimensão).





**b) LICORES**

Licores feitos à base álcool, água, açúcar, com utilização de cascas de tangerina (receita tradicional), sem recurso a uso de corantes e essências.

**c) PONCHAS**

Ponchas realizadas à base de rum agrícola (de produção regional), com utilização de tangerinas frescas (receita tradicional). As ponchas serão realizadas ao vivo, frente ao júri, no local do concurso, à hora designada para o efeito..

**3.3.** Cada categoria a concurso terá o nº máximo de 10 participantes, em cada categoria, e por ordem de chegada da ficha de inscrição.

**3.4.** Cada participante poderá **concorrer com 1 produto em cada uma das categorias gerais a concurso (doçaria, licores e ponchas);**

**3.5.** As inscrições são realizadas mediante o preenchimento de um formulário próprio, disponível nos serviços da Junta de Freguesia de Santa Cruz, e no *website* da Junta de Freguesia de Santa Cruz em **<https://www.jf-santacruz.pt/>;**

**3.6.** A identificação do concorrente será através de um número atribuído e mantido em segredo pela organização do concurso, até a apresentação dos produtos premiados pelo júri.

**3.7.** Entrega dos produtos derivados da tangerina a concurso:

- 1. Doçaria** - Todas as doçarias participantes, independentemente da sua categoria, deverão ser **entregues no dia do concurso**, no local previamente previsto a realizar-se, **até às 12h00.**





- **1 – Sobremesas** – apresentada em taça ou em prato de serviço (caso seja desenformada, deve ser acompanhada também por uma boleira, para proteger a sobremesa);
- **2 - Doçaria fina** – os doces deverão ser entregues numa caixa hermeticamente fechada e acompanhados pelo prato/outro recipiente para a sua apresentação;
- **3 - Biscoitos** – entregues numa caixa hermeticamente fechada e acompanhados pelo prato/outro recipiente para a sua apresentação;
- **4 – Bolos/Tartes** – colocado (a) num prato de serviço, e deve ser acompanhado(a) por uma boleira, para facilitar a apresentação e proteção do bolo/tarte ou cupcakes/mini tartes;
- **5 – Fritos/Folhados** – devem ser entregues numa caixa hermeticamente fechada e acompanhados pelo prato/outro recipiente para a sua apresentação.

- Os recipientes/pratos/caixas serão depois devolvidos aos participantes no final do concurso, após a entrega de prémios e certificados.

- Todos os recipientes/pratos/caixas deverão estar identificados com o nome do autor da doçaria apresentada, e o nome da doçaria.

2. **Licores** - Os licores a concurso deverão ser entregues na sede da Junta de Freguesia de Santa Cruz, numa garrafa de vidro, quantidade mínima de 500ml, identificado com o nome do seu autor e nome do licor, até 3 dias antes do concurso.

3. **Ponchas** - As ponchas serão realizadas ao vivo, frente ao júri, no local do concurso, à hora designada para o efeito.

- A organização do concurso facultará aos participantes parte do material





Região Autónoma da Madeira  
**FREGUESIA DE SANTA CRUZ**  
Município de Santa Cruz  
Cont. 511238193

necessário para executar as ponchas e apresentá-las ao júri (**1 jarro de vidro de 1Lt; 4 copos de vidro para poncha de 14cl; água e gelo; açúcar; tangerinas frescas, provenientes de produtores locais participantes na Mostra da Tangerina, 1 bandeja**).

- Os participantes deverão trazer os restantes produtos necessários para realizar a poncha a concurso: **rum agrícola à sua escolha (de produção regional), mínimo 250ml para 1 Lt de poncha; 1 mexelote tradicional em madeira.**

**3.8.** Os produtos derivados da tangerina (Doçaria, Licores e Ponchas) serão provados para avaliação pelo júri, no local de realização do evento, na segunda semana do mês de dezembro de cada ano, no decorrer da Mostra da Tangerina de Santa Cruz.

## 4º

### **CARATERÍSTICAS E CRITÉRIOS DE APRECIÇÃO DOS PRODUTOS DERIVADOS DA TANGERINA A CONCURSO**

**4.1.** Os concorrentes deverão apresentar produtos em que entre na sua confeção a tangerina, as quais poderão resultar de receitas antigas ou originais.

Só serão admitidas produtos de confeção caseira, com utilização da fruta, sem adição de corantes e essências;

**4.2.** Na apreciação, o júri terá em consideração, nas **três categorias a concurso**, realizadas em **três provas distintas**, os seguintes fatores:

**a) Doçaria** - avalia o melhor sabor, aroma e apresentação estética da doçaria a concurso, tendo em conta também as suas características como produto de confeção artesanal, de receita tradicional ou criativa;

**b) Licores** - avalia o melhor sabor, aroma e apresentação do licor a concurso, tendo





Região Autónoma da Madeira  
**FREGUESIA DE SANTA CRUZ**  
Município de Santa Cruz  
Cont. 511238193

em conta também as suas características como produto de confeção artesanal, de receita tradicional.

- c) **Ponchas** - avalia o melhor sabor, aroma, forma de execução e apresentação da poncha a concurso, tendo em conta também as suas características como produto de confeção artesanal, de receita tradicional.

## 5º

### INSCRIÇÃO

**5.1.** As inscrições decorrem entre a terceira semana do mês de novembro e a primeira semana do mês de dezembro de cada ano (tendo em conta o concurso estar integrado no evento da Mostra da Tangerina de Santa Cruz, que costuma decorrer na segunda semana do mês de dezembro, de cada ano), através do preenchimento da ficha de inscrição em formato impresso no edifício da Junta de Freguesia de Santa Cruz, ou por correio electrónico em formato digital para os emails:

**[juntafreguesiasantacruz@gmail.com](mailto:juntafreguesiasantacruz@gmail.com) ou [geral@jf-santacruz.pt](mailto:geral@jf-santacruz.pt).**

**5.2.** Juntamente com a ficha de inscrição deverá ser entregue a receita (na íntegra – ingredientes, respetivas quantidades e forma de execução) do produto a concurso (categorias de doçaria, licores e ponchas).

## 6º

### CONTITUIÇÃO DO JÚRI

**6.1.** O júri do concurso será constituído por 4 elementos, de reconhecida competência e idoneidade na área da gastronomia e de prova de bebidas licorosas e ponchas.





Região Autónoma da Madeira  
**FREGUESIA DE SANTA CRUZ**  
Município de Santa Cruz  
Cont. 511238193

**6.2.** O júri constituído para o efeito avaliará os produtos a concurso através de prova cega, excetuando no caso das ponchas, que deverão ser realizadas ao vivo, no local onde decorrerá o concurso;

**6.3.** O júri é soberano nas suas decisões, não existindo recurso das mesmas.

## **7.º**

### **RESULTADOS E PRÉMIOS**

**7.1.** A organização do concurso comporta a atribuição de um primeiro, segundo e terceiro prémios, para os três melhores produtos apresentados nas três categorias a concurso (doçaria, licores e ponchas).

**7.2.** O júri reserva-se o direito de não atribuir prémios, caso os produtos derivados da tangerina a concurso não cumprirem os critérios definidos no presente regulamento;

**7.3.** Os prémios são em valor monetário e/ou em espécie, acompanhados dos respetivos certificados de participação, para cada categoria a concurso (doçaria, licores e ponchas).

#### **Prémio Monetário (valores):**

**1º Prémio – 100 euros ; 2º Prémio – 75 euros ; 3º Prémio – 50 euros**

**7.4.** As decisões do júri serão remetidas ao órgão executivo colegial da freguesia que deliberará, em ata, a sua aceitação.

## **8.º**

### **CASOS OMISSOS**

**8.1.** A participação neste concurso implica a aceitação deste regulamento;

**8.2.** O não cumprimento do presente Regulamento acarreta a exclusão do concorrente;





Região Autónoma da Madeira  
**FREGUESIA DE SANTA CRUZ**  
Município de Santa Cruz  
Cont. 511238193

**8.3.** Os casos omissos neste regulamento serão resolvidos, em definitivo, pela Junta de Freguesia da Freguesia de Santa Cruz.

**8.4.** Os assuntos omissos no presente concurso serão discutidos e deliberados em reunião de júri.



Largo do Município  
9100-162 SANTA CRUZ



291 523 989



291 524 908



[www.jf-santacruz.pt](http://www.jf-santacruz.pt)



[juntafreguesiasantacruz@gmail.com](mailto:juntafreguesiasantacruz@gmail.com)

*pág. 8/8*