

O Festival "O Prato da Casa" é uma iniciativa da Prefeitura por meio do Departamento de Fomento ao Turismo em parceria com FESC, SESC, SENAC, ACISC, Fundação Pró-Memória e Fundo Social de Solidariedade – Amai-vos.

O objetivo do festival é selecionar receitas que valorizam a culinária são-carlense, e desta forma contribuir para o resgate da história de vida dos autores dos pratos tendo como resultado final a publicação do livro "O Prato da Casa" de São Carlos.

Para isso, a comissão técnica do evento estabelece um amplo processo público de seleção de preparações culinárias típicas da cidade de São Carlos, feitas por pessoas que trazem as receitas como tradição na sua culinária cotidiana e familiar.

A 1ª edição do Festival "O Prato da Casa" acontece de maio a novembro de 2014, em quatro etapas, onde 10 pratos finalistas participarão de um evento público de degustação no SESC São Carlos.

Se você faz alguma preparação culinária que tem valor histórico ou familiar, inscreva-se no Festival "O Prato da Casa".

### **Regulamento:**

#### **O concurso será realizado em quatro etapas:**

**Primeira etapa:** serão selecionados entre todas as receitas enviadas 15 pratos, a critério da comissão técnica multidisciplinar formada por: 1 representante do Departamento de Turismo, 1 representante da ACISC, 2 Jornalistas, 1 Nutricionista do SENAC, 1 Nutricionista do SESC, 1 representante da Vigilância Sanitária, 1 representante da Secretaria de Agricultura, 1 representante da FESC, 1 representante da Fundação Pró-Memória, 2 Chefs de cozinha e 1 Chef Padrinho.

**Segunda etapa:** os autores dos 15 pratos selecionados se apresentarão em data e local estipulado onde deverão levá-los pré-preparados para finalização no local (se for o caso), que serão degustados e avaliados pelo júri técnico que fará o julgamento observando a apresentação, sabor, valor histórico, aparência, aroma, textura, criatividade e a originalidade dos pratos apresentados. Nesta etapa, mediante as notas do júri técnico serão anunciados os 10 pratos finalistas.

**Terceira etapa:** os autores dos 10 pratos finalistas estarão aptos a participar dos eventos que acontecerão no SESC, onde a cada semana serão apresentadas 2 receitas selecionadas, que o público poderá degustá-las além de interagir com os autores que farão a apresentação dos pratos, contando sua história. O evento no SESC comportará 100 pessoas por semana.

**Obs:** O preparo das receitas para degustação do público não terá custo para o finalista.

**Quarta etapa:** consistirá na criação de um livro de gastronomia “O Prato da Casa” que será publicado com as receitas e imagens dos pratos, além das fotos e história de vida de seus autores.

O lançamento do livro “O Prato da Casa” fará parte dos eventos de comemoração do aniversário de São Carlos, onde os autores das receitas participarão deste lançamento em um evento comemorativo no mês de novembro.

Poderão se inscrever pessoas físicas residentes no município de São Carlos e distritos de Água Vermelha e Santa Eudóxia.

Todo o processo de inscrição e divulgação dos resultados será realizado através do portal: [www.saocarlos.sp.gov.br](http://www.saocarlos.sp.gov.br).

**Calendário:**

Inscrições: de 14/06 a 14/07/2014

Dúvidas: Centro Integrado de Turismo

Av. Comendador Alfredo Maffei - (Antiga piscina municipal)  
Telefone: (16) 3376-1306

[turismo@saocarlos.sp.gov.br](mailto:turismo@saocarlos.sp.gov.br)

**Divulgação das 15 receitas selecionadas: a partir de 14/08/2014**

Etapa de degustação pelo júri técnico: 03/09/2014

Local: Nosso Lar

Rua Helvidio Gouveia, 186 – Boa Vista – São Carlos – SP

Telefone: (16) 3377-9800

[nossolarsc@terra.com.br](mailto:nossolarsc@terra.com.br)

Evento no SESC para degustação: acontecerá às quartas-feiras no mês de outubro nos dias: 1, 8, 15, 22 e 29/10 às 19h. Mediante retirada antecipada de 100 ingressos por evento.

SESC

Avenida Comendador Alfredo Maffei, 700, Jardim Gilbertoni

Telefone: (16) 3373-2300

[email@scarlos.sescsp.org.br](mailto:email@scarlos.sescsp.org.br)

**Lançamento do livro “O Prato da Casa”:** □ novembro/2014

## **Regras para Participação.**

Para entender e participar:

1. Qualquer pessoa do município de São Carlos e distritos de Água Vermelha e Santa Eudóxia poderá participar com apenas uma receita.

2. Não poderão participar pessoas com vínculo de cônjuge, companheiro (a), parente em linha reta ou colateral, inclusive por afinidade, até o terceiro grau com integrantes da comissão técnica e júri técnico.

3. Os pratos devem respeitar os seguintes pré-requisitos:

Que tenham relação cultural gastronômica com a cidade ou distrito;

Que tenham sido criados e sejam feitos a partir da utilização de produtos

agropecuários preferencialmente produzidos na região;

Que apresentem valor histórico/familiar;

Que sejam sabidamente saborosos.

Para se inscrever, o participante deverá preencher o Formulário de Participação por completo, onde descreverá o seu prato e apresentará as seguintes informações: Nome, endereço de residência, e-mail, telefone, data de nascimento; nome do prato; receita e modo de preparo; equipamentos necessários para sua produção; como aprendeu a fazer ou criou este prato; por que ele é importante para historicamente, além do envio da foto da preparação culinária.

4. Um júri composto por membros do Departamento de Turismo, ACISC, SENAC, SESC, Vigilância Sanitária, Secretaria de Agricultura, FESC, Fundação Pró-Memória, Chefs de cozinha, Chef Padrinho e Jornalistas, avaliará as receitas e formulários enviados e escolherá 10 finalistas. Estes participarão da etapa do Festival em um evento no SESC São Carlos onde serão apresentados os pratos ao público.

5. A organização criará e divulgará uma "lista de espera" de inscritos que poderão ser chamados pela ordem numérica no caso de eventuais desistências dos escolhidos pela comissão técnica.

6. Na data estabelecida no Calendário, as receitas pré-preparadas pelos finalistas serão

oferecidas em uma pequena degustação para o júri que será realizado no Buffet Nosso Lar.

7. A organização do evento disponibilizará a infraestrutura necessária para a finalização dos pratos.

8. É da responsabilidade do finalista levar um ajudante, providenciar os ingredientes, bem como todo material e os acessórios necessários para o preparo da receita, em quantidade suficiente (15 pequenas porções) para degustação do júri.

9. Os 15 finalistas poderão se apresentar no local do evento a partir das 15 horas, mas deverão obrigatoriamente estar no local até às 18 horas, para instalar-se no espaço pré-determinado pela organização e dar início à finalização da preparação culinária para degustação do júri. A degustação ocorrerá das 19h30 às 21h30.

10. O júri fará a degustação, provando uma porção da receita de cada finalista e preencherá uma cédula pontuando os pratos de acordo com os critérios estabelecidos. Após o término da votação do júri, a comissão técnica divulgará o resultado da votação com a seleção das 10 receitas finalistas do festival.



11. O participante declara ser de sua autoria a receita enviada e que a mesma não constitui plágio de espécie alguma, se não possível e eventual adaptação de receita de autoria desconhecida e uso público; ao mesmo tempo cede e transfere para a Prefeitura e parceiros organizadores, sem qualquer ônus para esta e em caráter definitivo, plena e totalmente todos os direitos de utilização, publicação, reprodução por qualquer meio ou técnica, especialmente na divulgação do resultado. Os finalistas autorizam os organizadores ao uso de suas imagens, seus nomes e suas vozes, em fotos, cartazes, filmes e/ou qualquer tipo de mídia e peças promocionais para divulgação e publicação da receita no livro: "O Prato da Casa".

12. Se por algum motivo o inscrito contemplado entre os 15 finalistas não for encontrado pela organização nos contatos indicados em seu formulário ou não confirmar sua presença em 72 horas após a publicação do resultado neste site, perderá automaticamente o direito à participação e será substituído pelo primeiro colocado da lista de espera.

13. É obrigatória a assinatura de termo em que o participante declara a adoção das normas e boas práticas de higiene e manipulação de alimentos; atesta pela salubridade dos ingredientes servidos e assume a responsabilidade sobre eventuais problemas de saúde pública, se estes forem comprovados dentro das normas estabelecidas, como advindos de seus produtos.

14. A comissão organizadora do evento se reserva o direito de fazer a coleta de amostras dos pratos que serão apresentados e a mesma será armazenada por 72 horas em local adequado.

[CLIQUE AQUI PARA SE INSCREVER](#)