

# CONCURSO DE CULINÁRIA CAMPEIRA





## **EDITAL DE REGULAMENTO DO CONCURSO DE CULINÁRIA CAMPEIRA DA SEMANA FARROUPILHA DE ARROIO GRANDE V EDIÇÃO**

Realização: Prefeitura Municipal de Arroio Grande, Secretaria Municipal de Cultura, Curso de Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas e Pró-Reitoria de Extensão Cultural da Universidade Federal de Pelotas.

A Semana Farroupilha, de 13 a 20 de Setembro de 2025, busca mostrar e valorizar o patrimônio cultural gerado pelas características populares de vivência, saberes e fazeres do povo, utilizando a cultura integrada aos produtos locais, ao mesmo tempo em que procura contribuir com a integração turística e cultural da região sul. O evento é organizado por Entidades Tradicionalistas, Prefeitura Municipal, Entidades de Classe e Apoiadores.

Na edição deste ano, a Semana Farroupilha traz como uma de suas principais atrações o “Concurso de Culinária Campeira”, que se realizará no dia 14/09/2025, e obedecerá a este Regulamento que estará disponível aos interessados a partir de dia 14 de agosto. O Festival busca, além do fortalecimento da identidade gastronômica desta região, valorizar os insumos locais como importante ingrediente culinário regional, e incentivar a criatividade e o aprimoramento de técnicas na elaboração de pratos campeiros.

### **1. Objetivos**

O concurso de Culinária Campeira tem finalidade cultural e gastronômica, e proporcionará a escolha da premiação de três melhores preparações à base de ingredientes locais típicos da tradição gaúcha, através da valorização e votação de juri técnico.

São objetivos do concurso:

- 1.1 - Ampliar e diversificar as possibilidades de uso gastronômico da alimentação local produzida na região de Arroio Grande;
- 1.2 - Valorizar os produtos regionais/locais;
- 1.3 - Incentivar a cadeia produtiva agropecuária;



1.4 - Auxiliar no processo de promoção da tradição gaúcha em uma das marcas da Gastronomia regional, conseqüentemente do turismo local;

1.5 - Promover e difundir a alta qualidade dos ingredientes produzidos na região, ao ponto de a gastronomia se tornar um produto turístico;

1.6 - Dar visibilidade aos cursos de alimentos existentes do Brasil e na região, estimular a competitividade criativa, elemento presente no mercado gastronômico atual, e valorizar o talento dos participantes;

1.7 - Valorizar a Cultura, a história e as memórias culinárias e coletivas da região de Arroio Grande;

1.8 - Contribuir com a integração turística e cultural do Sul do Rio Grande do Sul, através de mostra e valorização dos antigos receituários e modos de fazer da culinária local.

## **2. Participação das equipes e elaboração dos pratos**

2.1 - A participação do concurso, como competidor, é gratuita, e se restringe a equipes formadas por entidades tradicionalistas, previamente constituídos e que tenham registro junto a Secretaria Municipal de Cultura;

2.2 - O período de inscrições será de 14 de agosto a 13 de setembro de 2025. O concurso ocorrerá no dia 14 de setembro de 2025, a partir das 12 horas no Parque Farroupilha;

2.3 - Cada equipe será formada por o máximo 05 participantes, tendo obrigatoriamente um cozinheiro e um patrão da entidade tradicionalista;

2.4 - As inscrições serão homologadas por ordem cronológica e deferido dos pedidos;

2.5 - É vedada a participação, nas equipes, de integrantes que tenham grau de parentesco com membros do corpo de jurados, o qual será divulgado na imprensa, havendo a possibilidade de eventual substituição de membro da equipe, caso verificada a incompatibilidade;

2.6 - Cada equipe deverá desenvolver seus pratos no local do evento, ou seja, no Parque Farroupilha;

2.7 - Os jurados são acomodados em mesas e cadeiras, toalhas, talheres e guardanapo, e cada integrante da equipe dos jurados, receberá a partir do prato principal de cada equipe, ma mini porção;



2.8 - Os jurados farão visitas visitas no locais de elaboração de cada um dos pratos de cada uma das equipes, bem como poderão fazer observações técnicas no ato de elaboração e também durante a prova;

2.9 - A ordem da apresentação dos pratos por parte das equipes, será realizada por sorteio, na véspera do concurso, e divulgadas na Rádio do Parque;

2.10 - Os concorrentes autorizam, desde a inscrição, a divulgação de seus nomes, nomes de pratos, imagens suas e das preparações, bem como se comprometem a conceder entrevistas, caso solicitado pela organização do concurso;

2.11 - A inscrição da equipe acarreta a aceitação completa e irrestrita dos termos de concurso;

2.12 - O descumprimento de qualquer disposição deste regulamento, ou a prática, por qualquer participantes do Concurso, no ato considerado inadequado, desleal, imoral, ou ofensivo aos princípios e objetivos do Festival de Concurso, acarretará a desclassificação e eliminação sumária de toda equipe a que pertence.

### **3. Fichas técnicas das receitas e avaliação do melhor prato**

3.1 - As equipes terão total liberdade de criação de suas receitas, sendo obrigatória a utilização de insumos locais como ingrediente principal;

3.2 - Cada equipe poderá participar com uma única receita;

3.3 - As receitas precisam se encaixar na categoria do prato único;

3.4 - As fichas técnicas das receitas e inscrições deverão ser enviados até a data limite - 13 de setembro na Secretária Municipal de Cultura ou no próprio Parque e no formato solicitado.

3.5 - Fará parte da avaliação das receitas a utilização em sua composição de produtos/ingredientes típicos ou de grande produção/utilização local.

3.6 - Cada componente do júri fará preenchimento de uma ficha pra cada prato apresentado, na qual constará pontuação específica que resultará na pontuação total de cada prato. A média do total de todos os integrantes do júri resultará na nota atribuída para cada prato. E esta nota irá ranquear os pratos em ordem decrescente. O prato/equipe que alcançar a maior pontuação será declarado vencedor do certame, assim como o segundo e o terceiro colocados. Será levado em consideração na avaliação:



- Valorização de ingredientes típicos gaúchos locais;
- Técnicas utilizadas;
- Apresentação do prato e higiene;
- Criatividade e conceito empregados;
- Harmonia dos ingredientes;
- Sabor;
- Temperatura dos alimentos ao servir;
- Ponto de cocção e textura dos ingredientes;
- Autenticidade, originalidade e inovação;
- Utilização dos produtos locais/regionais;
- Vínculo do prato com a tradição culinária gaúcha.

#### 4. Da composição do Juri

4.1 - O juri será formado por quatro pessoas indicadas pela Universidade Federal de Pelotas (Pró-reitoria de Extensão e Cultura - PREC e do Curso de Gastronomia) e uma pessoa de Arroyo Grande que será indicada pela Secretária Municipal de Cultura, e cada voto terá valor de zero a dez pontos.

4.2 - Os pratos vencedores do Concurso serão os 03 mais votados na média da soma dos votos dos integrantes dos juri.

#### 5. Premiação

5.1 - Os prêmios principais serão distribuídos para as 03 equipes que apresentarem os pratos mais votados no conjunto das escolhas do júri:

5.2 - Não haverá premiação em dinheiro;

5.3 - Os prêmios serão os seguintes.

##### Premiação

1º lugar: Troféu + Carne + arroz + Panela.

2º lugar: Troféu + Carne + Arroz + Panela;

3º lugar: Troféu + Carne + kit churrasco.



## 6. Resultados e critério de desempate

- 6.1 - Os resultados serão divulgados na tarde do dia 14 de setembro de 2025, após degustação dos pratos apresentados, do recolhimento das fichas de votação, e da apuração da colocação final de cada equipe/prato, culminando com a entrega das premiações;
- 6.2 - Havendo empate, prevalecerá a decisão majoritária do júri.
- 6.3 - Não há previsão de nenhum tipo de recurso aos resultados do concurso.

Arroio Grande, 09 de julho de 2025



**ANEXO 1**  
**Ficha de inscrição de equipe.**

**CONCURSO DE CULINÁRIA CAMPEIRA NA SEMANA FARROUPILHA DE ARROIO GRANDE - V EDIÇÃO**

**ENTIDADE TRADICIONALISTA:**

---

**DADOS DOS PARTICIPANTES**

**NOME DO PATRÃO:** \_\_\_\_\_

**CPF:** \_\_\_\_\_, **ENDEREÇO:** \_\_\_\_\_

**FONE/WHATSAPP/; ( )** \_\_\_\_\_, **EMAIL:** \_\_\_\_\_

**NOME DO COZINHEIRO/A:** \_\_\_\_\_

**CPF:** \_\_\_\_\_, **ENDEREÇO:** \_\_\_\_\_

**FONE/WHATSAPP/; ( )** \_\_\_\_\_, **EMAIL:** \_\_\_\_\_

**NOME DO AJUDANTE:** \_\_\_\_\_

**CPF:** \_\_\_\_\_, **ENDEREÇO:** \_\_\_\_\_

**FONE/WHATSAPP/; ( )** \_\_\_\_\_, **EMAIL:** \_\_\_\_\_

**NOME DO AJUDANTE:** \_\_\_\_\_

**CPF:** \_\_\_\_\_, **ENDEREÇO:** \_\_\_\_\_

**FONE/WHATSAPP/; ( )** \_\_\_\_\_, **EMAIL:** \_\_\_\_\_

**NOME DO AJUDANTE:** \_\_\_\_\_

**CPF:** \_\_\_\_\_, **ENDEREÇO:** \_\_\_\_\_

**FONE/WHATSAPP/; ( )** \_\_\_\_\_, **EMAIL:** \_\_\_\_\_

**NOME DO PRATO:** \_\_\_\_\_

**INGREDIENTES:**

---



---



---



---



---



---



---



---

