

REGULAMENTO

DESAFIO HARMONIZAÇÃO IMPROVÁVEL

“DE MELGAÇO A VILA DO CONDE: ARRISCAS-TE A SER ORIGINAL?”

ORGANIZAÇÃO

O desafio de harmonização “De Melgaço a Vila do Conde...Arriscas-te a ser original?” é promovido pela **Quinta de Soalheiro**, a primeira marca de alvarinho de Melgaço, no âmbito do protocolo estabelecido com a **Escola Superior de Hotelaria e Turismo, do Instituto Politécnico do Porto (ESHT | P.PORTO)**.

CONCEITO

O presente desafio pretende **incentivar os estudantes a explorar a gastronomia da região da escola e harmonizar um prato típico com um dos vinhos Soalheiro**. Com esta ação, a Quinta de Soalheiro e a ESHT | P.PORTO pretendem demonstrar que a gastronomia portuguesa é rica e variada e que pode ser combinada com perfis distintos de Vinho Verde, especificamente dentro da casta Alvarinho. Promover uma abordagem detalhada do Vinho Verde e do território de Monção e Melgaço – A Origem do Alvarinho é um dos pontos fundamentais.

OBJETIVOS

- Demonstrar que a gastronomia portuguesa é rica e variada e que pode ser combinada com perfis distintos de Vinho Verde, especificamente dentro da casta Alvarinho;
- Desafiar os estudantes da ESHT | P.PORTO a criar soluções arrojadas e empreendedoras para a harmonização dos vinhos;
- Contribuir para um maior conhecimento dos vinhos, dos Vinhos Verdes e do *Terroir* da região Monção e Melgaço – A origem do Alvarinho no meio educativo;
- Promover a aproximação entre o meio académico e o meio empresarial.

DESTINATÁRIOS

O desafio é aberto a todos os estudantes da ESHT | P.PORTO, sendo dada prioridade, no caso de atingido o número máximo de candidaturas, à inscrição de estudantes finalistas, por ser a única oportunidade de participarem na iniciativa. As candidaturas terão um limite máximo de 15 estudantes.

PARTICIPAÇÃO

- A participação é articulada com a equipa docente da ESHT | P.PORTO e com o respetivo projeto pedagógico. A apresentação dos trabalhos será num evento dedicado ao efeito, em data a definir.
- Os concorrentes devem reservar a possibilidade de participação no concurso pelo envio, dentro dos prazos estabelecidos, da sua ficha de inscrição, acompanhada pela ficha técnica da receita, onde deverão constar os ingredientes, custos, método de confeção, o mais descritivo possível, vinho escolhido e explicação da harmonização, assim como fotografia dos pratos (obrigatório).

Os documentos de inscrição serão disponibilizados aquando da mesma no link:
<https://www.esht.ipp.pt/noticias/de-melgaco-a-vila-do-conde-arriscas-te-a-ser-original>

- Devem apresentar, de igual modo, o Vinho Soalheiro que escolheram para a sua harmonização, assim como a explicação mais detalhada possível sobre a harmonização efetuada.
- A data limite para o envio das inscrições, já com receitas, é o dia 15 de novembro.
- Cada concorrente deverá concorrer com um prato que respeite as bases da cozinha tradicional portuguesa e sobretudo as raízes da região Vila do Conde/Póvoa de Varzim, e será valorizada a inovação aplicada que lhe acrescente valor e contemporaneidade, assim como a harmonização com o vinho escolhido, respeitando sempre os produtos a concurso.
- Os ingredientes para a prova final serão disponibilizados pela ESHT, assim como os vinhos pela Quinta de Soalheiro. Os testes terão de ser realizados fora das instalações da ESHT | P.PORTO e com ingredientes adquiridos pelos concorrentes.

JÚRI

As harmonizações serão avaliadas por um júri composto por:

O júri será composto por profissionais de relevância na área da Enogastronomia, da Restauração e um representante da Quinta Soalheiro.

O Júri avaliará as harmonizações individualmente, numa escala de 1 a 10. O resultado será atribuído pela soma aritmética das pontuações tornadas públicas no evento. Em caso de empate, será considerada a pontuação do critério "Harmonização entre os pratos e os vinhos" a duplicar.

A decisão do júri é final e incontestável.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

As harmonizações serão avaliadas tendo como base os seguintes critérios:

1. Apresentação: **10%**
2. Criatividade/Inovação/Irreverência: **20 %**
3. Valorização da gastronomia da região: **10%**
4. Apreciação gustativa: aroma e sabor: **20%**
5. Harmonização entre os pratos e os vinhos: **30%**
6. Serviço de vinhos: escanção, temperatura, apresentação, copos e serviço: **10%**

PRÉMIOS

Os alunos vencedores e um professor receberão uma **visita detalhada e formativa ao Terroir de Monção e Melgaço**.

Os alunos receberão ainda um **Kit Soalheiro Premium** que incluirá edições exclusivas e limitadas.

De forma a ampliar a projeção dos resultados, será realizado um **evento social no Soalheiro** com todos os alunos participantes, onde os alunos vencedores das Harmonizações Improváveis das várias escolas serão desafiados a apresentar a sua criação. Este evento não terá cariz competitivo entre escolas.

AUTORIZAÇÃO DE UTILIZAÇÃO

Ao participar, o concorrente autoriza que o resultado do seu trabalho seja livremente divulgado pela ESHT | P.PORTO e pela Quinta de Soalheiro.

ACEITAÇÃO DO REGULAMENTO

O acto de concorrer implica a aceitação do regulamento na sua totalidade.

INFORMAÇÕES E ESCLARECIMENTOS

Para mais informações ou esclarecimentos comunicacao@soalheiro.com.