



## REGULAMENTO

O FESTIVAL GASTRONÔMICO MISTURA MOGIANA é uma iniciativa da Prefeitura de Mogi das Cruzes, por intermédio de uma Comissão Organizadora composta pelas Secretarias de Cultura, Agricultura e Abastecimento, Meio Ambiente e Proteção Animal, Desenvolvimento Econômico e Inovação e de Governo, através da Coordenadoria de Turismo.

O objetivo do FESTIVAL GASTRONÔMICO MISTURA MOGIANA é valorizar a produção gastronômica local, fomentando o uso de determinados ingredientes e matérias-primas, além de tornar públicas receitas e pratos típicos que guardam relação com a história de sabores e saberes e o viver em Mogi das Cruzes.

O FESTIVAL é um grande concurso de boas receitas, que será realizado ao longo de 4 (quatro) finais de semana, sendo dividido em 3 (três) etapas de degustação classificatórias, a serem realizadas nos dias 24 de fevereiro e 2 e 9 de março e 1 (uma) etapa final, a ser realizada no dia 16 de março de 2024. Todas as etapas acontecerão no Centro de Convenções do Parque Leon Feffer, com abertura do espaço para o público às 11h e encerramento às 17h.

### **Das inscrições:**

01. As inscrições das receitas para o FESTIVAL deverão ser feitas a partir do dia 20/10/2023 e até o dia 22/12/2023.
02. As receitas deverão ser inscritas exclusivamente na página oficial do FESTIVAL, na internet: <https://misturamogiana.mogidascruzes.sp.gov.br>
03. Todos os campos (dados pessoais e receita) disponíveis na ficha eletrônica de inscrição das receitas deverão ser preenchidos.
04. Obrigatoriamente, as receitas inscritas deverão ter, entre os seus ingredientes, pelo menos um desses alimentos: caqui, cogumelos, nêspersas, ovo de codorna, frutas nativas do Alto Tietê , tais como cambuci, grumixama e juçara, entre outras, e plantas



alimentícias não convencionais, as chamadas “Pancs”, tais como ora-pro-nóbis, peixinho da horta, capuchinha e taioba, entre outras, e hortaliças, uma vez que Mogi é conhecida como o cinturão verde de São Paulo.

05. Cada participante poderá inscrever uma única receita por CPF ou CNPJ.
06. Os participantes deverão residir no município de Mogi das Cruzes ou nele atuar profissionalmente. A Comissão Organizadora poderá, a qualquer tempo, exigir a comprovação de tal condição.
07. Não é permitida a participação de servidores da Administração Municipal, Direta ou Indireta, bem como do corpo de servidores da Câmara Municipal de Mogi das Cruzes, nem mesmo seus parlamentares.
08. Não é permitida a participação de parentes diretos de integrantes da Comissão Organizadora nem da Comissão Julgadora.
09. Os responsáveis pelas receitas inscritas receberão, findado o prazo de inscrição, e-mail de confirmação de sua inscrição no Festival. O e-mail recebido é a única comprovação oficial de que a inscrição foi finalizada com sucesso.

**Da seleção e classificação das melhores receitas:**

10. Do total de receitas inscritas, serão selecionadas por um júri técnico integrante da Comissão Avaliadora 36 (trinta e seis) receitas que participarão das três etapas de degustação pública classificatórias.
11. Os critérios para seleção levarão em conta aspectos como:
  - a) utilização original de um ou mais dos ingredientes produzidos na região e citados no item 04 do título “Das inscrições” do presente regulamento;
  - b) receitas tradicionais e reconhecidas pelo sabor ou receitas inéditas;
  - c) composição da receita considerando valor turístico, histórico e/ou econômico;
  - d) relação cultural gastronômica com a Cidade;
  - e) utilização de ingredientes que sejam produzidos e/ou comercializados na região por um ou mais estabelecimento comercial;



- f) possibilidade de a receita ser realizada tanto em estabelecimentos de alto padrão como por pessoas autônomas, que realizem a produção como forma de renda, ainda que complementar.
12. Em cada uma das 3 (três) etapas de degustação classificatórias serão apresentadas ao público em geral e ao júri técnico 12 (doze) receitas, do total das 36 selecionadas.
  13. Em cada uma das etapas, por meio do voto popular (público presente), bem como do voto do júri técnico, atribuído após a degustação de cada uma das receitas, serão classificadas 4 (quatro) receitas, que participarão da quarta e última etapa de degustação pública, que será a grande final do concurso de receitas do FESTIVAL GASTRONÔMICO MISTURA MOGIANA.
  14. Na última etapa serão eleitas, também a partir da média do voto popular e do voto do júri técnico, as três melhores receitas do ano, que serão premiadas e reconhecidas como pratos de referência do cardápio mogiano.
  15. Além das 36 receitas selecionadas, o júri técnico selecionará seis outras receitas suplentes, que poderão ser chamadas a participar das etapas públicas de degustação, em caso de não confirmação da participação de qualquer um dos 36 selecionados inicialmente.
  16. Não caberá recurso à decisão do júri técnico.

**Da participação dos selecionados nas etapas de classificação e na etapa final:**

17. Todas as receitas inscritas aceitam, caso sejam selecionadas, participar de uma das etapas classificatórias, de acordo com a organização do FESTIVAL.
18. Todas as receitas inscritas concordam com o oferecimento, para degustação pública, de 300 (trezentas) pequenas porções do prato concorrente na etapa classificatória e, caso sejam selecionadas, de outras 300 (trezentas) pequenas porções na etapa final.
19. É de exclusiva responsabilidade dos participantes, autores das receitas selecionadas, a viabilização dos ingredientes e o preparo das 300 (trezentas) pequenas porções para degustação pública.



20. Os participantes que precisarem de apoio para aquisição dos ingredientes necessários à produção das 300 (trezentas) porções de degustação pública poderão solicitar, por escrito, apoio da Comissão Organizadora, que analisará as solicitações e a viabilidade de auxiliar a aquisição total ou parcial dos ingredientes.
21. Para a participação em qualquer uma das etapas, a Prefeitura de Mogi das Cruzes, por meio da Comissão Organizadora do FESTIVAL GASTRONÔMICO MISTURA MOGIANA, vai disponibilizar estande específico, bem como a infraestrutura necessária para a apresentação da receita, constituída de: espaço físico coberto, balcão, fogão, forno de microondas, freezer compartilhado e equipamentos para finalização da receita no local onde será realizada a etapa de degustação pública.
22. Os responsáveis pelas receitas classificadas deverão comparecer ao local de realização da etapa pública de degustação com a antecedência necessária para a organização de seu estande, sendo que o espaço estará liberado para montagem a partir das 8h e será aberto ao público em geral a partir das 11h.
23. Os responsáveis pelas receitas selecionadas deverão atuar em seu estande, contando com o apoio de equipe colaboradora própria.
24. O transporte/deslocamento da equipe e dos pratos de cada receita ao local de realização das etapas de degustação pública é de exclusiva responsabilidade do participante selecionado.
25. A inscrição de receita representa a concordância com todas as condições estabelecidas no regulamento do FESTIVAL.

**Da programação geral do FESTIVAL:**

26. Período de inscrição das receitas: de 20 de outubro a 22 de dezembro de 2023.
27. Anúncio das receitas selecionadas pelo júri técnico: 5 de fevereiro de 2024.
28. Reunião preparatória para as etapas de degustação pública: 20 de fevereiro de 2024.  
(É obrigatória a participação do responsável pela receita inscrita e selecionada).
29. Primeira etapa de degustação pública (classificatória): 24 de fevereiro de 2024



30. Segunda etapa de degustação pública (classificatória): 2 de março de 2024.
31. Terceira etapa de degustação pública (classificatória): 9 de março de 2024.
32. Quarta etapa de degustação pública (final): 16 de março de 2024.
33. Anúncio dos vencedores: 16 de março de 2024.
34. Lançamento do livro de receitas do Festival Gastronômico Mistura Mogiana: 18 de junho de 2024.

**Do local e horários das etapas de degustação pública:**

35. Cada uma das etapas de degustação pública acontecerá no Centro de Exposições do Parque Leon Feffer, localizado na avenida Valentina Mello Freire Borenstein, s/n - Braz Cubas, Mogi das Cruzes.
36. O horário de exposição pública, em cada uma das etapas, é das 11h às 17h.
37. O anúncio dos classificados em cada uma das etapas, bem como dos vencedores na grande final, será realizado sempre por volta das 18h, no próprio local da etapa de degustação, com a presença dos participantes e transmissão ao público pelas redes oficiais da Prefeitura Municipal de Mogi das Cruzes.

**Da Comissão Avaliadora e dos júris técnicos:**

38. O FESTIVAL GASTRONÔMICO MISTURA MOGIANA contará com 1 (uma) Comissão Avaliadora composta de 15 pessoas que se dividirão em grupos de 3 (três) júris técnicos compostos de 5 (cinco) pessoas cada um, para:
  - a) selecionar as 36 receitas classificadas para as etapas públicas de degustação;
  - b) emitir voto técnico para as 4 receitas selecionadas em cada etapa e
  - c) emitir voto técnico para eleger as vencedoras da etapa final.
39. Para cada etapa pública de degustação haverá um júri técnico específico, sempre composto por cinco pessoas.
40. O júri técnico da grande final também será composto por cinco pessoas, todas participantes dos juris técnicos das etapas anteriores.



41. Os juris técnicos serão compostos por chefs de cozinha, nutricionistas, historiadores/pesquisadores, merendeiras e representantes do setor agro.
42. A seleção dos participantes dos júris técnicos será realizada pela Comissão Organizadora do FESTIVAL.
43. Os componentes dos juris técnicos, bem como seus familiares diretos não poderão inscrever receitas.

**Dos casos omissos:**

44. Os casos omissos serão analisados e decididos pela Comissão Organizadora, ouvido, quando for o caso, a Comissão Avaliadora.

Mogi das Cruzes, 20 de outubro de 2023.

Comissão Organizadora do Festival Gastronômico Mistura Mogiana