

REGULAMENTO DA QUEIMA DO ALHO 2025 – Alimentando a nossa cultura e a nossa história.

IV AGRO DE SÃO LUÍS DE MONTES BELOS

A QUEIMA DO ALHO DE SÃO LUÍS DE MONTES BELOS, Goiás, é realizada concomitantemente ao evento da tradicional AGRO SÃO LUÍS.

Todas as comitivas participantes da IV AGRO SÃO LUÍS poderão participar da Queima do Alho, desde que realizem a inscrição previamente até o dia 25 de maio de 2025 e estejam devidamente organizadas para o evento, uniformizadas e com os utensílios exigidos neste regulamento.

A Queima do Alho será realizada no Parque de Exposições Oscar Moreira no dia 31 de maio (sábado) de 2025.

DA COMISSÃO ORGANIZADORA

Caberá à comissão organizadora:

- ✓ Entregar os kits de alimentação;
- ✓ Fornecer às comitivas participantes as tendas para a realização do evento, já com as divisórias prontas e água.
- ✓ Apresentar à comissão julgadora os critérios de avaliação;
- ✓ Disponibilizar um responsável para atender as comitivas, caso haja necessidade;
- ✓ Acompanhar a apuração das notas, bem como qualquer irregularidade ou dúvida no momento da contagem dos pontos.

DA COMISSÃO JULGADORA E DAS PONTUAÇÕES

A comissão julgadora avaliará o cardápio de acordo com as seguintes pontuações. As avaliações terão início às 19h30min (horário de Brasília) e seguirão a ordem de posicionamento das tendas no parque agropecuário.

Os critérios de avaliação são:

- ✓ Arroz carreteiro: 5 a 10 pontos;
- ✓ Feijão: 5 a 10 pontos;
- ✓ Paçoca: 5 a 10 pontos;

- ✓ Carne no espeto ou na chapa: 5 a 10 pontos.
- ✓ Pontualidade da comitiva: 5 a 10 pontos.

REGRAS

- ✓ Não será permitido que as comitivas alterem o tamanho do espaço além da delimitação das tendas;
- ✓ Cada comitiva realizará a Queima do Alho em sua respectiva tenda;
- ✓ A comida para os jurados, deverá ser prepara à lenha, mantendo as tradições culturais da queima do alho.
- ✓ Qualquer integrante da comitiva poderá exercer a função de cozinheiro(a), desde que o número total não ultrapasse quatro pessoas por tenda;
- ✓ No local de avaliação, será permitida apenas a permanência dos quatro cozinheiros(as) cadastrados(as) até o julgamento;
- ✓ É proibida a ingestão de bebidas alcoólicas pelos cozinheiros, sendo passível de penalização caso a comissão julgadora constate o contrário;
- ✓ O uso de arma branca (facas, facões, canivetes, etc.) será permitido apenas aos cozinheiros da comitiva;
- ✓ As comitivas somente poderão deixar o recinto do evento após a divulgação do resultado final;
- ✓ Os alimentos devem ser preparados com os ingredientes fornecidos nos kits, seguindo rigorosamente a lista de ingredientes de cada prato. Fica a critério das comitivas acrescentar itens adicionais, caso desejem.
- ✓ Os kits serão entregues na sexta-feira, dia 30/05/2025, das 9h às 11h e das 14h às 17h, no Parque de Exposições Oscar Moreira;
- ✓ O evento terá início às 17h e término às 20h;
- ✓ As degustações pela comissão julgadora iniciarão às 19h30min;
- ✓ Caso a comida não esteja pronta até as 20h, a comitiva será penalizada com a perda de 10 pontos;
- ✓ O desperdício de alimentos será fiscalizado pela comissão organizadora e poderá acarretar penalização de até 5 pontos;
- ✓ O tempero dos pratos será livre e a critério de cada comitiva;

- ✓ Em caso de empate, o critério de desempate será a idade do líder da comitiva, sendo o mais velho declarado vencedor;
- ✓ As comitivas deverão servir as refeições à comissão julgadora em pratos e talheres rústicos. Para os demais, servirão em pratos descartáveis. (obs: um prato para cada jurado, não exagerar na quantidade de comida.)
- ✓ Cada comitiva deverá ter uma faixa de identificação em sua tenda;
- ✓ As comitivas deverão cozinhar para, no mínimo, 400 pessoas;
- ✓ A refeição destinada à comissão julgadora poderá ser preparada junto à refeição do público, mas deverá ser servida separadamente e antecipadamente, conforme o horário previsto.

AVALIAÇÃO

- ✓ A pontuação seguirá o gabarito de avaliação presente na página 1 deste regulamento;
- ✓ A avaliação será conduzida por pessoas especializadas nos critérios de pontuação da comida e da organização das comitivas;
- ✓ As planilhas de pontuação serão identificadas e lacradas em envelopes, sendo abertas apenas no momento da apuração das notas;
- ✓ Após a apuração, o resultado final será divulgado no palco do evento.

PENALIDADES

- ✓ A comitiva ou seus integrantes que se envolverem em brigas ou algazarras no ambiente do evento poderão ser desclassificados;
- ✓ Não será permitida a exibição de panfletos, adesivos, banners ou faixas que não estejam em conformidade com o evento “QUEIMA DO ALHO”, sob pena de perda de até 5 pontos. Em casos mais graves, a comitiva poderá ser desclassificada;
- ✓ A falta de higiene acarretará uma penalização de 5 pontos.

KIT DE ALIMENTOS FORNECIDO PELA COMISSÃO ORGANIZADORA

Ingredientes para o arroz carreteiro:

- ✓ 40 kg de arroz;

- ✓ 42 kg de carne;
- ✓ 20 kg de linguiça calabresa;
- ✓ 10kg de bacon;
- ✓ 06 kg de cebola; (suficiente para o preparo de toda comida – incluindo o feijão gordo e a paçoca)
- ✓ 8 kg de tomates maduros;
- ✓ 2 kg de alho;
- ✓ 4 litros de óleo
- ✓ 1kg de sal (suficiente para o preparo de toda comida)

Ingredientes para o feijão gordo (será servido apenas para os avaliadores)

- ✓ 02 kg de feijão;
- ✓ 01 kg de toucinho.

Ingredientes para a paçoca (será servida apenas para os avaliadores)

- ✓ 02 kg de carne (já inclusa na relação acima)
- ✓ 03 kg de farinha de mandioca;

PREMIAÇÕES

Haverá premiação em dinheiro para os três primeiros colocados:

- ✓ 1º lugar: R\$ 5.000,00 (cinco mil reais);
- ✓ 2º lugar: R\$ 3.000,00 (três mil reais);
- ✓ 3º lugar: R\$ 2.000,00 (dois mil reais).

Além disso, todas as comitivas receberão uma medalha de participação.

Comissão Organizadora, aos 21 dias do mês de março de 2025.

Mark Lean Moreira Soares
Wanessa Cristina de Lacerda Landó
Samuel Martins Azevedo
José Paulo Bezerra da Silva
Reinaldo Franciscisco
Rua Serra Dourada, N.717, Setor Montes Belos.
Email: secult@saoluisdemontesbelos.go.gov.br
São Luís de Montes Belos- GO