



REGULAMENTO

3º Festival Gastronômico de Irecê

“Comida Di São João” Edição 2025 - PETISCOS

O FESTIVAL GASTRONÔMICO DE IRECÊ “COMIDA DE SÃO JOÃO 2025 – PETISCOS” pretende no período junino, valorizar a culinária de Irecê e fortalecer os laços afetivos e alimentares em um dos períodos mais festivos do calendário municipal. O petisco remete a pequenas porções de comida, geralmente servidas para compartilhar, especialmente em momentos de confraternização e lazer. Fortemente ligado à cultura do encontro e à sociabilidade, o petisco é um símbolo da informalidade e da celebração da vida cotidiana e das ocasiões especiais — elementos que dialogam diretamente com o espírito junino, marcado pela alegria, música, dança e comidas típicas. O festival, portanto, se apresenta como uma oportunidade de celebrar a tradição local, fomentar a economia e promover experiências coletivas de sabor, tradição e afeto.

CAPÍTULO I - DO FESTIVAL E DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º – “A Comida Di São João é um palco onde as histórias ganham vida e as amizades se fortalecem na melhor festa de São João da Bahia”. Irecê tem um enorme potencial gastronômico, cultural e de entretenimento, no qual o Festival Gastronômico está explorando enquanto atração para o turismo, o fomento da geração de emprego, renda e a consolidação das raízes culturais gastronômicas do município.

A Gestão Municipal através da *Coordenação da Cidade do São João 2025*, promove o **3º Festival Gastronômico de Irecê: “Comida Di São João” Edição 2025 – Petiscos**. O objetivo do Festival é promover a cultura gastronômica com foco nos alimentos típicos locais.

O Festival Gastronômico de Irecê é uma competição entre empreendedores de bares e restaurantes, na busca pela excelência e criatividade da nossa culinária, destacando as melhores receitas de petiscos do município. A avaliação será criteriosa, realizada por uma equipe técnica em gastronomia e alimentos, a qual selecionará as seis melhores criações, a partir de um “barema” específico, em parceria com o setor privado, impulsionando a qualidade e a inovação na culinária local.

Art. 2º – São consideradas conhecedoras do Regulamento, as pessoas participantes inscritas que assim sendo, se submeterão sem reservas a todas as determinações, disposições, e as consequências pelo seu não cumprimento.



Art. 3º – A interpretação deste regulamento e seu fiel cumprimento ficarão sob a responsabilidade da Coordenação/Organização do Festival e da Comissão Técnica de Avaliação (CTA).

CAPÍTULO II - DOS OBJETIVOS

Art. 4º – OBJETIVO GERAL: Incentivar, a partir do Festival, a qualificação/profissionalização da prestação de serviços dos empreendimentos no seguimento gastronômico, em especial na “**comida típica**”, com foco em criar receitas/produções de **PETISCOS SALGADOS**, com matérias primas genuínas da região de Irecê, o que conseqüentemente possibilitará o fomento de uma cadeia produtiva da agropecuária e a atração turística para ambos os seguimentos, gerando emprego, renda e identidade.

Art. 5º – OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- a) Incentivar os empreendedores da gastronomia à qualificação dos seus colaboradores na prestação de serviços.
- b) Promover momentos a partir de parcerias junto às Instituições que possibilitem ao público envolvido a conscientização/pertencimento em relação à relevância deste projeto e a qualificação no seguimento.
- c) Constituir receitas típicas da região de Irecê, fortalecendo a culinária junina e geral, incentivar empreendedores de Bares e/ou Restaurantes a desenvolverem receitas próprias, que possam ser comercializadas em seus empreendimentos e/ou fornecidas pré-prontas para o atacado ou varejo.
- d) Fomentar a divulgação dos Empreendimentos Participantes através dos meios de comunicação disponíveis pela Coordenação do Festival.
- e) Possibilitar através do poder público municipal e parcerias, a divulgação do Festival e dos resultados em nível: regional, estadual e nacional;
- f) Classificar os participantes conforme a análise da Comissão Técnica de Avaliação (CTA).
- g) Premiar através do poder pública e possíveis parcerias, as **seis** (06) melhores produções conforme o **Art. 11º**.



CAPÍTULO III - DA PARTICIPAÇÃO E DA INSCRIÇÃO

Art. 6º – A participação é aberta a chefs/cozinheiros (as) amadores e profissionais empreendedores (as) de estabelecimentos no Município de Irecê (zona rural ou urbana), que estejam em funcionamento regular em vigência, no seguimento gastronômico bar/lanchonete/restaurante.

Art. 7º – A Inscrição será gratuita, **a partir do dia 18/04/2025 até 06/05/2025**, realizada *virtualmente* a partir do preenchimento de um **formulário eletrônico do Google Forms, disponível na página @secult.irece** no instagram e site da prefeitura ou *presencial* no Escritório da Cidade do São João. Serão selecionadas as vinte primeiras inscrições – que apresentem a receita: **PETISCO SALGADO**, considerando o **Art. 6º**, e que estejam em conformidade aos demais critérios a seguir:

- a) **As Receitas Inéditas** – De autoria da pessoa empreendedora e/ou colaboradora;
- b) **As Receitas Adaptadas** – De autoria da pessoa empreendedora e/ou colaboradora; Deve apresentar ambas as receitas e justificar as adaptações.

§1º – Inspirados pela culinária nordestina, os participantes deverão utilizar os ingredientes: **CARNE DE BODE, CARNE DO SOL, MEL, RAPADURA, UMBU, FEIJÃO, MILHO, MANDIOCA, MAXIXE E PALMA. É obrigatório** que cada receita contenha pelo menos **DOIS** ingredientes destes aqui citados.

§2º – A pessoa que fizer a inscrição será responsabilizada pela veracidade das informações prestadas, e em caso de fraude, será excluída do Festival.

§3º – A Prefeitura Municipal de Irecê, através da **Coordenação da Cidade do São João e do Festival Gastronômico 2025** têm o direito de imagem das pessoas participantes e dos pratos para publicidade.

CAPÍTULO IV - DA AVALIAÇÃO E DA CLASSIFICAÇÃO

Art. 8º – A avaliação ocorrerá em *Duas Etapas*: a análise das informações contidas na inscrição e a apresentação da receita/degustação para a classificação final.

- a) **Primeira Etapa** – A avaliação ocorrerá a partir da análise das informações contidas nas inscrições conforme os Art. 6º, 7º e 9º, que terá o limite máximo de vinte concorrentes para a Segunda Etapa.

- b) **Segunda Etapa** – É classificatória e será realizada *in loco*, no próprio empreendimento inscrito, para avaliar conforme os critérios a seguir:

- b1. As condições sanitárias do espaço e manipulação dos alimentos;



b2. A degustação das receitas será uma avaliação realizada a partir da análise da apresentação do PETISCO e da presença e harmonia entre os ingredientes descritos nas receitas.

Art. 9º – A Classificação Final é o resultado do somatório da pontuação descrita na tabela a seguir, que definirá as seis maiores pontuações, ou seja, da 1ª à 6ª classificação.

TABELA DESCRITIVA DE AVALIAÇÃO DO FESTIVAL			
ETAPAS	ITENS DA AVALIAÇÃO		PONTUAÇÃO MÁXIMA
INSCRIÇÃO	RECEITAS	INÉDITA	25
		ADAPTADA	20
CLASSIFICAÇÃO FINAL	CONDIÇÕES SANITÁRIAS		25
	DEGUSTAÇÃO		50

CAPÍTULO V - DA CULMINÂNCIA E DA PREMIAÇÃO

Art. 10º – A Culminância do Festival poderá ser realizada em algum empreendimento classificado, com a presença da Comissão do Festival e Autoridades convidadas que irão entregar a Premiação correspondente às seis colocações.

Art. 11º – A Premiação será composta de troféu correspondente às 3 (três) primeiras colocações, e ainda os valores descritos na tabela a seguir.

PREMIAÇÃO EM DINHEIRO					
1º Classificado	2º Classificado	3º Classificado	4º Classificado	5º Classificado	6º Classificado
R\$ 5.000,00	R\$ 3.500,00	R\$ 2.500,00	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00
VALOR TOTAL: R\$ 14.000,00					

Parágrafo Único - O valor da premiação é o valor bruto, podendo ocorrer os descontos de impostos previstos em lei.



Art. 12º – As receitas inscritas terão os seus direitos de reprodução compartilhados com o Município, para que possam fazer parte da **Culinária Junina Irecense**, e os munícipes poderão reproduzir para a comercialização, mediante oficinas culinárias com as pessoas autoras das mesmas e/ou CTA – Comissão Técnica de Avaliação.

Art. 13º– Contatos com a organização do Festival devem ser validados através do endereço eletrônico saojoao.concursos@gmail.com . Para o envio do e-mail deve constar no **ASSUNTO – FESTIVAL “Comida Di São João “ Edição 2025 -Petiscos e o nome do estabelecimento.**

Art. 14º– Os casos omissos do julgamento e de todo o regulamento serão dirimidos pela Coordenação do Escritório da Cidade do São João e do Festival.