



Finansowane
przez Samorząd
Województwa
Opolskiego



Załącznik 3 do uchwały Nr 944/2019
Zarządu Województwa Opolskiego
z dnia 11.06.2019 r.

REGULAMIN XIX EDYCJI KONKURSU „NASZE KULINARNE DZIEDZICTWO – SMAKI REGIONÓW” FINAŁU REGIONALNEGO W WOJEWÓDZTWIE OPOLSKIM na najlepszą potrawę regionalną

§1

Organizatorem konkursu na szczeblu centralnym jest Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego w partnerstwie ze Związkiem Województw RP. Organizatorami konkursu na szczeblu regionalnym w województwie Opolskim są: Urząd Marszałkowski Województwa Opolskiego oraz Opolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Łosiuwie we współpracy z Polską Izbą Produktu Regionalnego i Lokalnego.

§2

Celem konkursu jest:

1. Identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o oryginalnych regionalnych potrawach, stanowiących dziedzictwo kulinarne regionu, wytwarzanych w firmach gastronomicznych i gospodarstwach agroturystycznych;
2. Promowanie i stymulowanie wykorzystania zasobów lokalnej, tradycyjnej żywności przez regionalną gastronomię;
3. Identyfikacja regionalnego dziedzictwa kulinarnego, które może służyć do budowy produktu turystycznego i marki regionu.

§3

Zasady uczestnictwa w konkursie:

1. W konkursie mogą wziąć udział dwuosobowe ekipy reprezentujące firmy gastronomiczne, gospodarstwa agroturystyczne lub koła gospodyń wiejskich.
2. Każda ekipa zobowiązana jest do przesłania karty zgłoszenia potraw do koordynatorów regionalnych, którzy przesyłają karty zgłoszeń najpóźniej na dwa tygodnie przed finałem w danym regionie na adres: Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, 00-023 Warszawa, ul. Widok 20 lok. 1. (wzór formularza dostępny jest w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Opolskiego, Opolskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego w Łosiuwie oraz w siedzibie Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz na stronie internetowej www.produktyregionalne.pl, www.odnowawsi.eu, www.oodr.pl oraz www.teraz-wies.pl).
3. Karty zgłoszeń zawierać muszą: przepisy z dokładnym wykazem użytych produktów, opis związku dania z regionem i historią oraz z tradycją kulinarną regionu (załącznik do niniejszego regulaminu).
4. Ilość ekip startujących w danym regionie **nie może przekroczyć sześciu**.
5. W przypadku zgłoszenia więcej niż zakładana liczba ekip Organizator zastrzega sobie prawo do powołania jury selekcyjnego, które na podstawie zgłoszeń dokona wyboru startujących .

6. Menu konkursowe składa się z dwóch dań:
 - zupy lub przystawki
 - dania głównego**Każde danie konkursowe musi być przygotowane z wykorzystaniem produktów związanych z danym regionem, powszechnie znanych i rozpoznawalnych w regionie.**
7. Prezentacja dań konkursowych nastąpi na finale regionalnym, który w województwie opolskim odbędzie się w dniu 8 września 2019r. podczas Dożynek Wojewódzkich w Lewinie Brzeskim.

§4 NAGRODY

Jury finałów regionalnych wyłoni zwycięzców, przyznając nagrodę finansową:

I miejsce- 800 zł

II miejsce – 600 zł

III miejsce – 350zł

oraz nominując wybrane potrawy do nagrody honorowej „Perła 2019”. Nagrody finansowe zostaną wręczone podczas finału regionalnego, natomiast nagroda honorowa „Perła 2019” zostanie wręczona podczas Wielkiego Finału Konkursu w Poznaniu .

§5 ZASADY KONKURSU

1. Ekipy biorące udział w finale będą wchodziły na stanowisko konkursowe według ustalonej kolejności. **Liczba ekip nie może przekraczać 6.**
2. Każda z ekip ma 40 minut na przygotowanie dań konkursowych w tym: zupy (6 talerzy w tym 5 do oceny przez jury oraz 1 na stół prezentacyjny) oraz dania głównego (6 talerzy w tym 5 do oceny przez jury oraz 1 na stół prezentacyjny). Stanowisko pracy, po jej zakończeniu, musi być wysprzątane i gotowe na wejście następnej ekipy.
3. Każda ekipa będzie miała do dyspozycji stanowisko pracy wyposażone w sprzęt kuchenny niezbędny do przygotowania dań konkursowych: kuchenkę gazową 2 palnikową oraz stanowisko robocze. Niezbędny sprzęt (m.in. dodatkowa kuchenka elektryczna) oraz naczynia do przygotowania i prezentacji dań uczestnicy konkursu zapewniają we własnym zakresie.
4. Wszelkie produkty niezbędne do wykonania dań każda z ekip zapewnia we własnym zakresie.
5. Wszelkie produkty użyte w konkursie mogą być poddane wcześniejszej obróbce technologicznej.
6. Wszystkie potrawy konkursowe muszą składać się wyłącznie z produktów jadalnych – nie wyłączając dekoracji.
7. Dania oceniane będą przez jury składające się z maksimum 5 osób. Członkowie jury oceniają
 - walory smakowe – liczba punktów: 0-5
 - wygląd potrawy – liczba punktów: 0-5
 - związek dania z regionem i jego tradycjami – liczba punktów: 0-6Każda z ekip może otrzymać maksymalnie 32 punkty.

§6

1. Przedstawiciele Komisji Konkursowych dokonają na finałach regionalnych nominacji nagrodzonych produktów do nagrody „Perła 2019”.
2. Spośród nominowanych w finałach regionalnych produktów, Kapituła Krajowa Konkursu dokona wyboru produktów odznaczonych statuetką „Perła 2019”.
3. Skład Komisji Konkursowych i Kapituły Krajowej do wglądu w siedzibie Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego.



Finansowane
przez Samorząd
Województwa
Opolskiego



4. **Krajowy Finał Konkursu**, polegający na uroczystości wręczenia statuetki „Perły”, odbędzie się w Poznaniu, w czasie trwania Międzynarodowych Targów Smaki Regionów, 29 września 2019 r.
5. **Lista laureatów** zostanie umieszczona na stronach: www.produktyregionalne.pl Wszyscy laureaci „Perły” otrzymają propozycję udziału w ekspozycji swoich produktów po uroczystości Wielkiego Finału.

§7 ZAŁOŻENIA DODATKOWE

1. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji materiałów i zdjęć potraw konkursowych oraz uczestników konkursu.
2. Wszystkie pytania dotyczące spraw nie wyszczególnionych w regulaminie, a związane z organizacją konkursu prosimy kierować na adres: izba@produktyregionalne.pl lub do pani Izabelli Byszewskiej – tel. 505 17 55 78 i pani Grażyny Kurpińskiej – tel. 504 081 707.