



Europejski Fundusz Rolny na rzecz
Rozwoju Obszarów Wiejskich



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich:
Europa inwestująca w obszary wiejskie”

REGULAMINU KONKURSU **„Na najsmaczniejszą potrawę regionalną”** **25 luty 2013r.**

Zasady konkursu:

1. ORGANIZATOR KONKURSU:

Organizatorem konkursu na potrawę regionalną jest Czarnkowsko-Trzcianecka Lokalna Grupa Działania.

2. CEL KONKURSU:

Celem konkursu jest:

- Identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o potrawach regionalnych.
- Wyszukanie potraw regionalnych, mogących stać się wizytówką obszaru objętego Lokalną Strategią Rozwoju.
- Promocja potraw regionalnych.
- Wymiana doświadczeń kulinarnych pomiędzy uczestnikami.
- Budowa tożsamości kulturowej w oparciu o ciągłość tradycji przekazywaną z pokolenia twórców na dzieci i młodzież.
- Wspieranie lokalnej tożsamości.
- Upowszechnianie wiedzy dotyczącej wykorzystywania walorów regionalnych potraw w ofercie lokalnego rolnictwa, turystyki, agroturystyki oraz rzemiosła i przetwórstwa.

3. TERMINY KONKURSU:

- Konkurs ma charakter otwarty. W Konkursie mogą wziąć udział mieszkańcy obszaru objętego Lokalną Strategią Rozwoju (teren powiatu z wyłączeniem Miasta Czarnków) tj. gospodarstwa agroturystyczne, lokale gastronomiczne, osoby prywatne, lokalne stowarzyszenia lub grupy nieformalne (np. Koła Gospodyń Wiejskich), które złożą wypełnione karty zgłoszeniowe osobiście lub listownie pod adres: Czarnkowsko-Trzcianecka Lokalna Grupa Działania ul. Kościuszki 88/37, 64-700 Czarnków, lub drogą elektroniczną pod adres e-mail: promocja@czarnkowsko-trzcianecka-lgd.pl, lgd.czarnkow@wp.pl **w terminie do 15 kwietnia 2013r.**
- Zgłoszona potrawa powinna być zaprezentowana podczas trwania finału konkursu, tj. w dniu 28 kwietnia 2013r. r. podczas Agro-Targów.
- Rejestracja uczestników Konkursu i przekazanie produktów żywnościowych przygotowanych na Konkurs odbędzie się w dniu 28 kwietnia 2013r. podczas Agro Targów w godz. 12:00-13:00.

4. PRZEDMIOT KONKURSU

- Przedmiotem konkursu są potrawy regionalne*, które będą oceniane w następujących kategoriach:
 - Danie główne (mięsne, półmięsne, jarskie);
 - Deser (potrawy słodkie i ciasta);
 - Nalewka.
- Konkurs jest jednoetapowy.
- Regionalne produkty powinny być związane z obszarem geograficznym, charakteryzować się szczególnymi cechami, często wynikającymi ze specyficznych warunków klimatycznych i glebowych regionu, z którego pochodzą. Powinny być wytwarzane w małej skali, tradycyjnymi metodami, ze składników lokalnie dostępnych, wywodzić się z tradycji i kulturowanych w danym regionie zwyczajów oraz być od dawna znane w okolicy.

Siedziba Stowarzyszenia

Rybaki 3; 64-700 Czarnków

Adres do korespondencji

ul. Kościuszki 88\37; 64-700 Czarnków

e-mail: lgd.czarnkow@wp.pl

tel. kom. (67) 344 16 53

tel. kom. 603 074 945; tel. kom. 603 504 726

www.czarnkowsko-trzcianecka-lgd.pl



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich:
Europa inwestująca w obszary wiejskie”

5. WARUNKI UCZESTNICTWA

- a. Uczestnik organizuje miejsce wystawienia potrawy pod stoiskiem Gminy w której zamieszkuje (po wcześniejszym zgłoszeniu w Urzędzie Gminy) bądź indywidualnie pod swoim namiotem.
- b. Niezbędny sprzęt oraz naczynia do przygotowania i prezentacji dań uczestnicy konkursu zapewniają we własnym zakresie.
- c. Wszelkie produkty niezbędne do wykonania dania każdy zapewnia we własnym zakresie.
- d. Karta konkursowa dostępna jest na stronie internetowej: www.czarnkowsko-trzcianecka-igd.pl.
- e. Każdy z uczestników może zgłosić do konkursu nie więcej niż dwie potrawy regionalne (po jednej z każdej kategorii).
- f. Członkowie komisji konkursowej nie mogą uczestniczyć w konkursie.
- g. Uczestnictwo w konkursie jest bezpłatne.

6. KRYTERIA OCENY ZGŁOSZONYCH POTRAW

- a. W skład komisji konkursowej wchodzi przedstawiciele Organizatora oraz gość z zewnątrz.
- b. W konkursie ocenie podlegać będą potrawy regionalne związane z rejonem Powiatu Czarnkowsko - Trzcianeckiego, wytwarzane na małą skalę tradycyjnymi metodami i z lokalnych produktów. Oceniane będą:
 - smak (w skali 1-10 punktów)
 - regionalność (w skali 1-8 punktów)
 - podanie potrawy (w skali 1-5 punktów)Uczestnik maksymalnie może uzyskać 23 punkty.
- c. Decyzja Komisji Konkursowej jest ostateczna.
- d. Potrawy po dokonaniu oceny zostaną podane do degustacji uczestnikom imprezy.

7. OGŁOSZENIE WYNIKÓW KONKURSU

- a. Organizator zastrzega sobie prawo przyznania dwóch równorzędnych miejsc.
- b. Laureatom i uczestnikom konkursu zostaną wręczone nagrody oraz pamiątkowe dyplomy.
- c. Pula nagród finansowych wynosi 1 200zł brutto. Komisja zastrzega sobie prawo do jej podziału.

Organizatorzy