



Da Justificativa do Concurso

A Secretaria de Estado do Meio Ambiente lançou em 18 de abril a Campanha “Palmito Legal”, que tem o objetivo de promover ações que busquem a conservação da palmeira juçara, amplamente extraída da mata de maneira ilegal, principalmente nas nossas unidades de conservação.

O uso sustentável da palmeira juçara está diretamente ligado à manutenção da biodiversidade da Mata Atlântica paulista. Sua semente e fruto servem de alimento para aves e mamíferos, ao mesmo tempo em que o palmito é tão apreciado por suas características gastronômicas.

Uma das ações da Campanha Palmito Legal é o concurso “O fruto da palmeira juçara na cozinha”, cuja finalidade está diretamente ligada a uma questão de educação ambiental e cultural, uma vez que o consumo do fruto da palmeira juçara é pouco difundido e pode ser uma alternativa para a geração de renda e conservação da mata atlântica. O objetivo é sensibilizar e ampliar o público para o consumo da polpa da juçara e repensar estratégias para a legalização da produção sustentável do palmito juçara, considerando o contexto socioambiental e cultural das comunidades que vivem na Mata Atlântica.

Para este concurso é de uso obrigatório a polpa da juçara nas receitas inscritas.

Do concurso

#1 O concurso destina-se a pessoas físicas, maiores de 18 anos e residentes no Estado de São Paulo.

#2 É obrigatório o uso da polpa da juçara na receita, em suas mais diversas formas. O não uso deste ingrediente acarretará a eliminação do concorrente.



O Fruto da Palmeira Juçara na Cozinha

Da inscrição

#3 Serão aceitas receitas inscritas no período de 05/06/2018 até 05/09/2018.

#4 Serão válidas única e exclusivamente as receitas inscritas através do formulário contendo fotos ilustrativas.

#6 Cada concorrente pode inscrever apenas uma receita por categoria, doce ou salgada.

#7 O candidato se responsabiliza pela veracidade das informações.

#8 Todas as inscrições serão gratuitas.

Das categorias de participação

#9 Os participantes poderão se inscrever em uma das seguintes categorias: profissional, amador, merendeiras, comunidades rurais e tradicionais.

#10 Para as categorias de profissional e merendeira é requerida a comprovação da ocupação, mediante envio de documentos (diploma, contrato de trabalho, carteira profissional ou outro).

#11 Fazem parte da categoria especial comunidades tradicionais os quilombolas, ribeirinhos, agricultores familiares, indígenas e caiçaras, sendo a indicação de caráter autodeclaratório.

Das categorias de receita

#12 As receitas deverão seguir a classificação pratos de sal e pratos de açúcar.

#13 Será permitida a inscrição de apenas uma receita em cada categoria por CPF.

Do calendário

#14 Será lançado o concurso no Dia do Meio Ambiente, comemorado em 05/06/2018.

#15 As inscrições encerram-se em 05/09/2018.

#16 Durante o mês de setembro uma comissão irá julgar as receitas de acordo com os critérios: criatividade, composição e apresentação do prato.



O Fruto da Palmeira Juçara na Cozinha

#17 Em outubro será anunciada a lista com os 12 finalistas.

#18 Não há, por parte da organização, qualquer garantia de que todas as categorias de participantes terão representatividade na final;

#19 No início de novembro, acontecerá a final do concurso com a apresentação dos pratos, seguida de degustação pelo júri, na Semana Mesa SP.

Da banca examinadora e do Juri

#20 Para a primeira eliminatória, farão parte da banca examinadora cozinheiros e chefs de cozinha.

#21 Na final, o júri será composto por profissionais do ramo, formadores de opinião e sociedade.

Da final

#22 A final acontecerá na Semana Mesa SP.

#23 Cabe aos finalistas a apresentação do prato, sendo seu preparo total ou parcial e sua montagem feita na hora.

#24 O tempo disponível para a preparação do prato será de no máximo 1 hora.

#25 Cabe ao júri analisar os pratos segundo os critérios acima elencados.

#26 Serão 4 vencedores, um de cada categoria de participantes: amadores, profissionais, merendeiras e comunidades rurais e tradicionais.

Dos ingredientes

#27 A quantidade dos ingredientes deverá ser prevista para a elaboração de quatro porções, no momento da apresentação da receita.

#28 É de responsabilidade da SMA o fornecimento do ingrediente principal, polpa da juçara, para os finalistas.



O Fruto da Palmeira Juçara na Cozinha

Da premiação

#29 As doze receitas finalistas serão publicadas em um livro, organizado pela Secretaria de Estado do Meio Ambiente.

#30 Junto com cada receita, será publicada uma pequena biografia do autor e foto.

#31 A Secretaria do Meio Ambiente se compromete a buscar espaço na mídia especializada para divulgação das 4 receitas vencedoras.