



QUEIMA DO ALHO, AMORINÓPOLIS/GO, 16 DE JULHO DE 2023

A QUEIMA DO ALHO de AMORINÓPOLIS, GOIÁS, é realizada em conjunto ao evento da Tradicional Festa de Julho, completando seus 45 anos, e quinto (5º) da Queima do Alho.

Todas as comitivas participantes do V Encontro de Comitivas, poderão participar da V Queima Do Alho da 45ª Tradicional Festa de Julho, desde que façam a inscrição (até no sábado, dia 15 de Julho), e estejam participando devidamente organizados para o evento, uniformizados e que possua os itens de utensílios presentes neste regulamento.

Queima do Alho, realização na Praça Central de Amorinópolis. Dia 16 de Julho (domingo) de 2023.

DA COMISSÃO ORGANIZADORA

1. Caberá à comissão organizadora a formulação dos kits;
2. Fornecer às comitivas participantes um metro de lenha;
3. Entregar e explicar à comissão julgadora os critérios de avaliação;
4. Disponibilizar uma pessoa para atender as comitivas, caso haja necessidade;
5. Acompanhar a apuração das notas, bem como qualquer irregularidade ou dúvida no momento da contagem das notas.

DA COMISSÃO JULGADORA E DAS PONTUAÇÕES

A comissão julgadora avaliará o cardápio de acordo com as pontuações a seguir. As avaliações terão início às 12:30h (pelo horário de Brasília), e a ordem de avaliação será definida de acordo com a ordem do posicionamento das barracas na praça central (sentido horário).

A equipe irá julgar:

- Arroz Carreteiro.....0 a 30 pontos
- Feijão Gordo0 a 20 pontos
- Paçoca de Carne seca no pilão.....0 a 20 pontos



QUEIMA DO ALHO, AMORINÓPOLIS/GO, 16 DE JULHO DE 2023

- Organização da barraca e decoração.....0 a 10 pontos
(No estilo sertanejo e identificação da comitiva)
- Animação da comitiva.....0 a 10 pontos
- Pontualidade da comitiva0 a 10 pontos
- Ingrediente extra0 a 10 pontos
(Carne (assada, frita ou na chapa), Linguiça (assada, frita ou na chapa), Queijo na chapa, Carne suína de lata, Ovo frito, Mandioca Frita, Torresmo, Banana Frita ou Farofa).

ATENÇÃO: O ingrediente extra consta como o diferencial de cada comitiva, sendo um item que a nota será usada somente como critério de desempate. Podendo ser um dos pratos acima listados.

REGRAS

1. Será permitida a inscrição somente para as comitivas que estiverem presente no local da festa, até às 23:59h da sexta feira, dia 14 de Julho de 2023;
2. Não será permitido que as comitivas alterem o espaço (tamanho) além da delimitação da marcação das tendas;
3. Cada comitiva inscrita participará da Queima do Alho em suas respectivas barracas de pouso com o espaço identificado e devidamente separado para a Queima do Alho;
4. Será inscrito somente três (03) participantes, sendo permitido somente os devidamente inscritos no espaço separado;
5. No local de avaliação (cozinha, mesa, etc...) será permitida a permanência apenas dos 3 (três) cozinheiros (as) responsáveis pela Queima do Alho – até o julgamento;
6. Serão permitidas as saída das comitivas do recinto do evento somente após a avaliação;
7. As comitivas deverão preparar e cozinhar o total de alimentos de acordo com os kits fornecidos, obedecendo aos ingredientes relacionados de cada prato;



QUEIMA DO ALHO, AMORINÓPOLIS/GO, 16 DE JULHO DE 2023

8. Cada comitiva deverá cozinhar todo o kit de alimentos fornecido pela comissão organizadora. Poderá usar somente fôrnalha/ trempe;
9. Os kits serão retirados pelas comitivas inscritas das no domingo dia 16 de Julho de 2023 das 06:00 às 08:00h na Barraca da Prefeitura Municipal de Amorinópolis;
10. Seguido a entrega, fica estabelecido o horário de 08:00 horas para início da Queima do Alho e término as 12:30 horas;
11. Início das Degustações pela comissão julgadores de 12:30 horas às 13:30 horas;
12. Com o estabelecimento do horário de 12:30 horas para limite da finalização, caso a comida não esteja pronta, a Comitiva não será avaliada;
13. Não será permitido qualquer tipo de desperdício com alimentos, ficando a comissão organizadora responsável em fiscalizar, podendo sofrer a penalidade de até 1 (um) ponto;
14. O tempero a ser utilizado será livre e à critério de cada Comitiva, desde que seja o tradicional;
15. Em caso de EMPATE, o critério para o desempate será a maior nota do ingrediente extra;
16. Em caso de novo EMPATE, será somado a nota do ingrediente extra mais a nota do arroz carreteiro;
17. As comitivas deverão servir as comidas à comissão julgadora em pratos e talheres rudimentares;
18. Cada comitiva deverá ter sua faixa de identificação na barraca;
19. Cada comitiva deverá cozinhar para, no mínimo, 100 pessoas. Neste caso, poderá usar fôrnalha/ trempe;
20. A comida da comissão avaliadora poderá ser feita juntamente com a comida para a população, porém, deverá ser servida de forma separada e antecipada.

TRAIA DA COZINHA

- Só serão admitidos equipamentos rudimentares, à semelhança do tempo dos tropeiros conforme citado abaixo, contendo os utensílios que se usa no cargueiro;



QUEIMA DO ALHO, AMORINÓPOLIS/GO, 16 DE JULHO DE 2023

- A comida deverá ser servida em prato esmaltado liso e branco;
- O tempero a ser utilizado, já presente neste regulamento, deverá ser o tradicional, conforme a necessidade de cada prato. O fogo poderá ser aceso com qualquer produto, desde que a comitiva tome todo cuidado necessário para não colocar a vida de nenhum membro em risco;
- As comitivas deverão trazer seu próprio fogão (trempe a lenha/fornalha), bem como os utensílios de cozinha. A comissão organizadora irá fornecer a lenha necessária.

UTENSÍLIOS QUE SE USA NO CARGUEIRO:

- Trempe; fogão de chão (OBRIGATÓRIO);
- Machado cabo curto para cortar lenha (OBRIGATÓRIO);
- Panela Média (OPCIONAL);
- Panela pequena para de arroz (OPCIONAL);
- Caldeirão pequeno (latão) (OPCIONAL);
- Bule com coador e mancebo (OBRIGATÓRIO);
- Socador de feijão e alho (OBRIGATÓRIO);
- Chaleira pequena (OBRIGATÓRIO);
- Frigideira pequena (OBRIGATÓRIO);
- Caneco pequeno esmaltado para água (OBRIGATÓRIO);
- Tábua de carne pequena (OBRIGATÓRIO);
- Bacia pequena para lavar arroz (alumínio) (OBRIGATÓRIO);
- Espetos de carne (OPCIONAL);
- Latão de banha (OBRIGATÓRIO);
- Lata pequena de paçoca (OPCIONAL);
- Garfos de ferro agate (OBRIGATÓRIO);
- Chapa de ferro ou lata para fritura de carne (OPCIONAL);



QUEIMA DO ALHO, AMORINÓPOLIS/GO, 16 DE JULHO DE 2023

- Lamparina (OBRIGATÓRIO);
- Concha e escumadeira (OBRIGATÓRIO);
- Pratos esmaltados fundos (OBRIGATÓRIO);
- Xícaras de ferro esmaltadas para café (OBRIGATÓRIO);

GARRAFAS TÉRMICAS, ISOPORES E PLÁSTICOS FICAM ABOLIDOS.

AValiação

1. Gabarito de Pontuação (página 1 deste regulamento);
2. Serão destacados juízes que farão o julgamento dos quesitos do gabarito de pontuação da comida e organização das comitivas.
3. Após a avaliação dos juízes, as planilhas serão identificadas e colocadas em um envelope lacrado, sendo aberto somente no momento da apuração das notas;
4. Após o julgamento e somatória das notas, o resultado geral será divulgado, no palco do evento.

PENALIDADES

- No evento, a comitiva ou seus integrantes, que por qualquer motivo, se envolverem em brigas ou algazarras, no ambiente do evento, sofrerão a penalidade de até 05 (cinco) pontos. Todo e qualquer tipo de panfletos, adesivos, banners, faixas que não sejam de conformidade com o evento “QUEIMA DO ALHO” não serão permitidos, cabendo penalidade de até 5 (cinco) pontos, em caso mais graves podem ser desclassificados.
- Higiene em desacordo, penalidade 05 (cinco) pontos.

KIT DE ALIMENTOS FORNECIDO PELA COMISSÃO ORGANIZADORA

10 kg de Arroz;
10 kg Carne Seca (pesada ainda molhada)
02 kg de Feijão;
02 kg de Farinha de Mandioca;



QUEIMA DO ALHO, AMORINÓPOLIS/GO, 16 DE JULHO DE 2023

01 kg de Sal Branco;
01 kg de Alho;
03 kg de Cebola;
01 kg de Linguiça Calabresa;
01 kg de Bacon;
02 Litros de Banha de Porco;
01 Metro de Lenha;

RELAÇÃO DE INGREDIENTES PARA CADA PRATO:

ARROZ CARRETEIRO: Arroz; Carne Seca; Alho; Sal; Cebola e Pimenta.

FEIJÃO GORDO: Feijão; Linguiça Calabresa; Bacon e/ou toucinho; Alho; Sal; Pimenta e Cebola.

PAÇOCA DE CARNE: Carne Seca; Farinha de Mandioca; Temperos; Rapadura (OPCIONAL).

INGREDIENTE EXTRA: Carne (assada, frita ou na chapa), Linguiça (assada, frita ou na chapa), Queijo na chapa, Carne suína de lata, Ovo frito, Mandioca Frita, Torresmo, Banana Frita ou Farofa.

PREMIAÇÕES

Premiação em dinheiro para os 5 (cinco) primeiros lugares;

1º Lugar: R\$1.700,00 (um mil e setecentos reais)

2º Lugar: R\$1.300,00 (um mil e trezentos reais)

3º Lugar: R\$1.000,00 (um mil reais)

4º Lugar: R\$600,00 (seiscentos reais)

5º Lugar: R\$400,00 (quatrocentos reais)

TROFÉU DE PARTICIPAÇÃO PARA TODAS AS COMITIVAS