**REGULAMINU KONKURSU**

 **„Najsmaczniejsza potrawa regionalna”**

15 kwietnia 2018 r.

1. **ORGANIZATOR KONKURSU:**

Organizatorem konkursu na potrawę regionalną jest **Urząd Gminy Czarnków**.

1. **MIEJSCE KONKURSU:**

Czarnków, Plac Wolności.

1. **CEL KONKURSU:**

a. Identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o potrawach regionalnych.

b. Promocja potraw regionalnych.

c. Wymiana doświadczeń kulinarnych pomiędzy uczestnikami.

d. Budowa tożsamości kulturowej w oparciu o ciągłość tradycji przekazywanych z pokolenia twórców na dzieci i młodzież.

e. Wspieranie lokalnej tożsamości.

f. Upowszechnianie wiedzy dotyczącej wykorzystywania walorów regionalnych potraw w ofercie lokalnego rolnictwa, turystyki, agroturystyki oraz rzemiosła i przetwórstwa.

 **4. UCZESTNICY KONKURSU:**

Do udziału w konkursie Organizatorzy zapraszają: osoby prywatne, gospodynie wiejskie, Koła Gospodyń Wiejskich, grupy nieformalne, właścicieli gospodarstw agroturystycznych, organizacje pozarządowe działające na terenach wiejskich i miejskich.

Uczestnicy powinni pochodzić z powiatu czarnkowsko - trzcianeckiego.

1. **TERMINY KONKURSU:**
2. Konkurs ma charakter otwarty. Warunkiem udziału w konkursie jest wypełnienie i dostarczenie karty zgłoszenia w terminie do 12 kwietnia 2018 r. na adres:

**Urząd Gminy Czarnków, ul. Rybaki 3, 64-700 Czarnków.**

1. Potrawa powinna być zaprezentowana podczas trwania finału konkursu, tj. w dniu 15 kwietnia 2018 r. podczas wystawy rolniczej Agro-Targi (Plac Wolności w Czarnkowie).
2. Rejestracja uczestników konkursu i przekazanie produktów żywnościowych przygotowanych na konkurs odbędzie się w dniu 15 kwietnia 2018 r. podczas Agro-Targów w godz. 12:00- 13:00 (Plac Wolności).
3. **PRZEDMIOT KONKURSU**
4. Przedmiotem konkursu są potrawy regionalne\*, które będą oceniane w następujących kategoriach:

− **DANIE GŁÓWNE** (mięsne, półmięsne, jarskie);

− **DESER** (potrawy słodkie i ciasta).

1. Konkurs jest jednoetapowy.
2. Regionalne produkty powinny być związane z obszarem geograficznym, charakteryzować się szczególnymi cechami, często wynikającymi ze specyficznych warunków klimatycznych i glebowych regionu, z którego pochodzą.
3. Powinny być wytwarzane w małej skali, tradycyjnymi metodami, ze składników lokalnie dostępnych, wywodzić się z tradycji i kultywowanych w danym regionie zwyczajów.
4. **KRYTERIA OCENY ZGŁOSZONYCH POTRAW**

a. W skład komisji konkursowej wchodzą przedstawiciele Organizatora.

 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.

1. **WARUNKI UCZESTNICTWA**
2. Uczestnik prezentuje konkursową/e potrawę/y w miejscu wskazanym przez Organizatora.
3. Niezbędny sprzęt oraz naczynia do przygotowania i prezentacji dań uczestnicy konkursu zapewniają we własnym zakresie.
4. Wszelkie produkty niezbędne do wykonania dania każdy zapewnia we własnym zakresie.
5. Karta konkursowa dostępna jest nas stronie internetowej: www.czarnkowgmina.pl.
6. Każdy z uczestników może zgłosić do konkursu nie więcej niż dwie potrawy regionalne (po jednej z każdej kategorii).
7. Członkowie komisji konkursowej nie mogą uczestniczyć w konkursie.
8. Uczestnictwo w konkursie jest bezpłatne.
9. Decyzja Jury jest ostateczna i nieodwołalna.
10. Organizator zastrzega sobie możliwość zmiany niniejszego Regulaminu oraz jego ostatecznej interpretacji.
11. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników konkursu, nazw, przepisów oraz do wykorzystania zdjęć wykonanych podczas konkursu, w tym zdjęć osób i potraw.
12. Tryb postępowania w sprawach nieuregulowanych ustala Organizator.
13. **OGŁOSZENIE WYNIKÓW KONKURSU**

a. Organizator zastrzega sobie prawo przyznania dwóch równorzędnych miejsc.

b. Laureatom konkursu zostaną wręczone nagrody oraz pamiątkowe dyplomy.

1. **ORGANIZATOR**



 Gmina

 Czarnków

\*Potrawa regionalna - produkty, które charakteryzują się tradycyjną, ugruntowaną w czasie metodą wytwarzania, których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji.