CONCURSO DE RECEITAS A BASE DE MILHO

RELATÓRIO FINAL

CREDENCIAMENTO PARA O CONCURSO DE RECEITAS À BASE DE MILHO -1ª DIÇÃO

INSCRIÇÕES

As inscrições foram gratuitas, realizadas até o dia 05 de agostos de 2025, por meio do preenchimento do formulário disponibilizado no site da prefeitura de Xanxerê, ou presencialmente no Departamento de Cultura das 8h às 11h e 13h as 16h. no endereço na Rua José de Miranda Ramos n. 455, centro Xanxerê/SC. O ato da inscrição implica no aceite integral deste Edital.

INSCRITOS

Após análise das inscrições, a Comissão Organizadora (decreto nº 331/2025) definiu por manter as 16 inscrições para participar do concurso na data de 21 de agosto de 2025 na Associação Veneta, localizado no Parque e Exposições Rovilho Bortoluzzi. O evento foi realizado das 14h às 17h com encerramento.

PROPONENTE	RECEITA	TIPO
1-Clair Maria Sartor	Bolo pudim de milho com calda de frutas vermelhas	Doce
2-Clarissa Orsatto Spagnol Sartor	Polenta recheada com salame	Salgada
3-Eneri Angelo Guarnieri	Pinsa com torresmo	Salgada
4-Fátima Trevisan Feiten	Creme de milho	Salgada
5-Graciele Barbieri de Carvalho	Amanteigado de milho	Doce
6-Irene Lunardi Wolf	Pastel e coxinha de farinha de milho	Salgada
7- Ivone Borella	Pão de milho com torresmo	Salgada
8-Jorgina F. dos Santos	Bolo de pamonha na palha	Doce
9-Silvana Moreira	Biscoitos de milho decorados	Doce
10-Keith Rodrigues	Bolo de fubá de liquidificador com cobertura de limão	Doce
11-Luciana Inês Lucca Demarco	Esfregolá	Doce
12-Marly Rebelatto Dala Betta	Canjica dourada	Doce
13-Nilso Oselame	Moonshine (Lunar)	Doce
14-Simone Pires Nesello	Cachapa	Salgada
15-Suzana de Fatima Lima	Churros salgados de flocão de milho	Salgada
16-Zenir Carnevalli	Bolo de milho	Doce

Para a seleção dos pratos confeccionados foram convidados 03(três) avaliadores sendo: Ivan Marques, Tatiane Cecatto e Jaime Elias Colet Filho, que observaram os parâmetros e critérios conforme o regulamento.

Para esta edição do concurso de receitas, o foco foi a valorização da culinária típica do município de Xanxerê**,** sendo obrigatória a utilização de pelo menos um (1) dos seguintes ingredientes**:**

- Farinha de milho tipo fubá;
- Farinha de milho tipo biju;
- Milho verde (in natura, congelado, enlatado ou em outra forma de armazenamento que preserve as características do grão);
- Canjica grossa (amarela ou branca);
- Canjiquinha (quirera);
- Milho Pipoca;

DOS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E JULGAMENTO

- Apresentação e aparência do prato;
- Utilização de produtos típicos do município;
- Sabor;
- Criatividade;
- Resgate histórico (receita de família).

*Cada um dos parâmetros terá subcritérios descritos na ficha de avaliação, os quais terão pontuação individual de **0-10 pontos.**

*O somatório final dos pontos em cada categoria definirá a classificação do prato.

*Em havendo empate, os avaliadores farão nova prova entre os pratos empatados para definição da classificação.

DOS SELECIONADOS

O resultado final do concurso foi divulgado na mesma data e local da realização do evento, logo após a avaliação dos jurados. Os participantes melhor classificados em cada categoria receberam certificados de participação**,** que foram entregues no próprio local da avaliação**.**

CLASSIFICAÇÃO:

A classificação foi divulgada apenas dos primeiros colocados:
***Categoria doce*:** Jorgina F. dos Santos - Bolo Pamonha na Palha
***Categoria salgada*:** Suzana de Fatima Lima - Churros salgados de flocão de milho

Receitas doces

1- Jorgina -199
2- Silvana -196
3- Clair -194
4- Graciele - 194
5- Nilson- 194
6- Zenir -187
7- Keith -186
8- Marly -182
9- Luciana -181

Receitas Salgadas

1- Suzana -196
2- Simone -190
3- Ivone -188
4- Clarissa -188
5- Eneri- 185
6- Fátima- 179
7- Irene -177

As **16 (dezesseis) receitas e respectivas histórias** foram selecionadas para compor um **livro de receitas,** que será **lançado durante a Expo FEMI 2026** e fará parte das ações culturais e gastronômicas do evento.

Xanxerê 29 de agosto de 2025

Comissão Organizadora / Decreto nº331/2025