



Fundação de  
Cultura e Turismo  
de Timbó



## REGULAMENTO

### 2º Concurso: “A Melhor Cuca da Cidade”

#### DA PARTICIPAÇÃO E INSCRIÇÃO DAS RECEITAS

**Período de Inscrições:** 26 de fevereiro a 27 de março 2020.

**Local de Inscrição:** O regulamento e a ficha de inscrição estarão disponíveis no site [www.culturatimbo.com.br](http://www.culturatimbo.com.br). Para participar é necessário entregar a ficha de inscrição devidamente preenchida na Fundação de Cultura e Turismo de Timbó, até às 17h do dia 27 de março.

**Quem poderá se inscrever:** Pessoas físicas acima de 18 anos e jurídicas, com endereço comprovado em Timbó.

**\* Cada participante poderá inscrever somente uma receita, no formato redondo de 24cm a 30cm de diâmetro, sendo uma cuca para avaliação do júri técnico**

#### DA REPRODUÇÃO E JULGAMENTO DAS RECEITAS

- Todas asucas enviadas ao concurso serão avaliadas através de degustação por um júri técnico
- As receitas receberão notas de 05 a 10, sendo fracionadas.

Critérios de avaliação	Nota	Observação
Massa		
Recheio		
Equilíbrio (massa X recheio)		
Massa crescida (uso de Fermento biológico)		
Aroma		
Aparência		
Sabor		
Criatividade		
Riqueza do produto		
Apresentação		

## **Dia 04 (sábado) de abril:**

Ocorrerá o concurso das receitas/cucas tradicionais, como (Farofa, Banana, Queijinho, Amendoim, Coco e Nata), podendo também ter a cobertura de farofa. As receitas deverão ser entregues das 13hs às 13h30min do dia 04 (sábado) de abril de 2020, no salão da Sociedade Recreativa e Cultural Timbó, onde acontece o Festival de Cucas de Timbó.

## **Dia 05 (Domingo) de abril:**

Ocorrerá o concurso das receitas/cucas gourmet. As receitas deverão ser entregues das 13h às 13h30min do dia 05 (domingo) de abril de 2020, no salão da Sociedade Recreativa e Cultural Timbó, onde acontece o Festival de Cucas de Timbó.

**Todos os ingredientes citados na receita devem estar no modo de preparo.**

### **DA PREMIAÇÃO DAS RECEITAS**

Os vencedores de cada categoria ganharão os seguintes prêmios:

1º Lugar: R\$ 500,00 1 Forno Elétrico Mueller + Troféu

2º Lugar: R\$ 300,00 + Troféu

3º Lugar: R\$ 200,00 + Troféu

Os valores da premiação serão depositados em conta corrente ou conta poupança dos vencedores. É necessário que a conta bancária esteja no nome do ganhador. Todos os ganhadores deverão apresentar informações para o cadastro. Os vencedores não poderão possuir débitos com a Prefeitura Municipal de Timbó.

Em nenhuma hipótese os prêmios serão fracionados, devendo a Comissão Julgadora, por unanimidade ou por maioria, decidir-se por uma receita em cada dia do concurso.

Os premiados terão seus nomes divulgados nos meios de comunicação da cidade como site da Prefeitura Municipal de Timbó, Fundação de Cultura e Turismo, Turismo Timbó, páginas das entidades no Facebook, Instagram, rádios, jornais, etc.

Ao inscreverem suas receitas no concurso, os participantes automaticamente cedem à Prefeitura Municipal de Timbó, à Fundação de Cultura e Turismo o direito de utilizar suas receitas para fins de publicação em revistas e livros, sempre acompanhadas dos dados de seu autor.

**DO EVENTO:**

O **2º Concurso: “A Melhor Cuca da Cidade”**, será realizado nos dias 04 e 05 de abril de 2020, em Timbó SC. A Solenidade de abertura será no dia 04(sábado) de abril às 14 horas na Sociedade Recreativa e Cultural Timbó.

**DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:**

Toda e qualquer dúvida que porventura possam surgir em relação ao presente regulamento aos que pretendem participar deste concurso, poderá ser esclarecida, por e-mail ou telefone, pela Fundação de Cultura e Turismo de Timbó, até cinco dias antes da data limite de inscrição das receitas. Fundação de Cultura e Turismo: 3382 4170 – e-mail: [secretaria@culturatimbo.com.br](mailto:secretaria@culturatimbo.com.br)

Jorge Ferreira  
Diretor Presidente  
Fundação de Cultura e Turismo de Timbó  
Fevereiro de 2020

**FICHA DE INSCRIÇÃO**  
**FESTIVAL DE CUCAS DE TIMBÓ - 2020**  
**CONCURSO “A MELHOR CUCA DA CIDADE”**

Participante:		
Endereço:		Complemento:
Bairro:	Cidade:	CEP:
Telefone:	CNPJ/CPF:	
Email:		
Nome da Receita:		
Ingredientes:		
Modo de Preparo:		
Quantidade de Porções por Receita:	Tempo de Preparo:	
Origem da Receita:		

