

EDITAL OFICIAL

Concurso de Assado de Paleta de Cordeiro (Ovis aries)

Paleta Atlântida – Edição Xangri-Lá 2026

1. Apresentação

A empresa Luciano Leon Ltda., detentora da marca Paleta Atlântida, com apoio técnico de Teo Edelstein, gestor de competição, anuncia a realização do Concurso de Assado de Paleta de Cordeiro – Paleta Atlântida 2026, que acontecerá em Xangri-Lá/RS, na Praia de Atlântida, no dia 24 de janeiro de 2026.

O concurso reunirá equipes de diferentes regiões do Brasil e do exterior, que deverão preparar a paleta de cordeiro (Ovis aries) em formato livre, respeitando as características de cada categoria.

2. Categorias

O concurso será dividido em duas categorias:

Categoria Raiz – tempero exclusivamente com sal (qualquer tipo de sal é permitido).

Categoria Gourmet – permitido qualquer tipo de tempero, ervas, marinadas ou técnicas complementares.

*As técnicas de preparo, pré-preparo, manipulação e cocção são iguais para ambas as categorias, mudando apenas o tipo de tempero permitido.

3. Participação

Podem participar equipes de 2 a 3 integrantes, todos maiores de 18 anos.

As inscrições serão abertas ao público e divulgadas oficialmente pela organização.

Cada equipe deverá trazer seus próprios utensílios, temperos (quando aplicável), estruturas de apoio (mesas, cadeiras) e a paleta de cordeiro.

Os equipamentos devem permanecer dentro do espaço designado. Material promocional poderá ser exibido. Animais de estimação não são permitidos nas áreas de competição. Os equipamentos devem ser usados com segurança e responsabilidade. Os ingredientes devem ser armazenados e refrigerados adequadamente. Não é permitido subir ao palco com bebidas.

4. Cronograma – 24/01/2026

12h00 – Início do julgamento das categorias Raiz e Gourmet.

14h00 – Encerramento oficial das avaliações.

5. Regras de Preparação

A paleta deverá ser finalizada ou assada integralmente no local, utilizando brasa de lenha ou carvão fornecidos pela organização.

Formato livre: cada equipe pode usar qualquer técnica de preparo, pré-preparo, marinação, injeção ou defumação, desde que respeite o tipo de tempero da categoria escolhida (Raiz ou Gourmet).

É obrigatória a apresentação de uma guarnição acompanhando cada paleta (Raiz ou Gourmet).

Molho não caracteriza guarnição.

A paleta deve ser entregue inteira para julgamento.

É proibido o uso de gás, energia elétrica ou equipamentos externos.

6. Julgamento

O corpo de jurados foi selecionado por Teo Edelstein, gestor da competição, e a equipe conta com 45 juizes profissionais.

Critérios de Avaliação (todas as categorias):

Apresentação e cor
Textura, maciez e suculência
Sabor e aroma
Guarnição

7. Premiação

O prêmio para primeiro lugar, tanto da categoria raiz, quanto gourmet, é de R\$ 10.000,00 em compras no supermercado Desco e um troféu Tramontina. A melhor Paleta, revelação de maior pontuação, ganhará o prêmio extra de uma moto.

8. Disposições Finais

A inscrição não será reembolsada em caso de desistência.

A organização poderá aplicar advertências, penalidades ou desclassificação em caso de descumprimento das regras.

O veredito do júri é irrecorrível.

O concurso reforça práticas de sustentabilidade, limpeza e segurança alimentar.

Este edital entra em vigor na data de sua publicação e regula a participação no Concurso Paleta Atlântida – Edição Xangri-Lá 2026.