

REGULAMENTO DO CONCURSO

“PÃO DA SERRA, SABORES DA TERRA”

Iniciativa: "Dois Povos, Uma Serra – O Pão que nos Une"

Artigo 1.º — Objetivo

O presente concurso integra-se no evento *"Dois Povos, Uma Serra – O Pão que nos Une"* e tem como objetivo promover a valorização do pão como ingrediente principal na gastronomia local, incentivando a criatividade culinária, a utilização de produtos da região e a preservação das tradições gastronómicas aliadas à inovação.

Artigo 2.º — Participantes

Podem participar no concurso pessoas singulares, equipas, associações, coletividades ou grupos organizados, de acordo com as condições definidas pela entidade organizadora no âmbito do evento *"Dois Povos, Uma Serra – O Pão que nos Une"*.

Artigo 3.º — Tema do Concurso

Os pratos a concurso deverão ter obrigatoriamente o pão como ingrediente principal, podendo assumir versões doces ou salgadas (incluindo entradas, pratos principais, sobremesas ou variedades de pão).

Artigo 4.º — Condições de Participação

1. Cada participante ou equipa poderá apresentar a concurso um prato.
2. O prato deverá ser apresentado no espaço de exposição atribuído, de acordo com as orientações da organização, permitindo a posterior avaliação e degustação.
3. Os participantes deverão utilizar, sempre que possível, produtos locais e sazonais.
4. A receita e a listagem dos ingredientes utilizados devem ser identificadas e entregues à organização antes do início da avaliação pelo júri.

Artigo 5.º — Júri

1. O júri será constituído por elementos de reconhecido mérito, nomeadamente chefs de cozinha e outras personalidades convidadas pela organização.
2. As decisões do júri são soberanas e não suscetíveis de recurso.
3. O júri poderá atribuir menções honrosas e especiais sempre que considere justificado.

Artigo 6.º — Critérios de Avaliação

Os pratos a concurso serão avaliados numa escala de 0 a 100 pontos, distribuídos da seguinte forma:

Critério de Avaliação	Pontuação	Descrição e Parâmetros
-----------------------	-----------	------------------------

Máxima		
Utilização do pão	20 pontos	Relevância do pão na receita, protagonismo, técnicas de aproveitamento e valorização do ingrediente.
Sabor	30 pontos	Qualidade gustativa, harmonia de sabores, textura e apreciação global.
Criatividade e originalidade	15 pontos	Capacidade de apresentar uma proposta diferenciadora e inovadora.
Apresentação	10 pontos	Aspeto visual geral do prato e da proposta gastronómica.
Valorização dos produtos locais	10 pontos	Incorporação e destaque de ingredientes produzidos na região.
Acuidade técnica	5 pontos	Correção da execução culinária (ponto de cozedura, tempero, etc.).
Decoração e empratamento	5 pontos	Cuidado estético e organização dos elementos visuais.
Inovação gastronómica	3 pontos	Introdução de novas abordagens ou técnicas culinárias.
Utilização de produtos da paisagem local	2 pontos	Integração de recursos do território (ex: ervas aromáticas, frutos, mel, castanhas).

Artigo 7.º — Classificação e Prémios

1. A classificação final de cada concorrente resulta da média ou da soma das pontuações atribuídas pelos elementos do júri.
2. Serão atribuídos prémios monetários e distinções aos três primeiros classificados:
 - 1.º Lugar: 100,00 €
 - 2.º Lugar: 75,00 €
 - 3.º Lugar: 50,00 €
3. Poderão ser atribuídas menções especiais ou prémios de categoria pelo júri.
4. Todos os participantes receberão um Certificado de Participação.

Artigo 8.º — Direitos de Imagem

A inscrição e participação no concurso implicam a autorização automática da recolha e divulgação de registos fotográficos e vídeo dos pratos, dos participantes e do evento, para fins exclusivos de promoção e divulgação da iniciativa pela entidade organizadora.

Artigo 9.º — Disposições Finais

1. A participação no concurso implica a aceitação integral e sem reservas do presente regulamento.
2. Os casos omissos neste regulamento serão resolvidos diretamente pela entidade organizadora.
3. A organização reserva-se o direito de introduzir alterações a este regulamento por motivos devidamente justificados, comprometendo-se a comunicá-las prévia e atempadamente aos participantes.

Data: ____ / ____ / 2026

Entidade Organizadora: União das Freguesias de Moimenta da Serra e Vinhó

Assinatura do Responsável: _____