



CONCURSO GASTRONÓMICO
“O MEU BACALHAU É MELHOR QUE O TEU”
FESTIVAL DO BACALHAU 2024

Artigo 1.º (Âmbito)

As presentes normas aplicam-se ao Concurso Gastronómico “**O meu Bacalhau é melhor que o teu**”, inserido na edição 2023 do Festival do Bacalhau, ambos promovidos pela Câmara Municipal de Ílhavo (CMI).

Artigo 2.º (Organização)

A organização do concurso é da responsabilidade da CMI com o patrocínio da Vorwerk Premium, Lda.

Artigo 3.º (Objetivos)

Os objetivos do concurso são:

- a) Promover o consumo do bacalhau e dos seus derivados, de cura tradicional portuguesa, junto da população em geral;
- b) Promover a cultura em torno do bacalhau, na vertente do conhecimento, tanto das técnicas de culinária tradicional, como da inovação na sua confeção;
- c) Divulgar e posicionar o Município de Ílhavo enquanto Capital Portuguesa do Bacalhau.

Artigo 4.º (Público-Alvo)

O concurso destina-se ao público não profissional.

Artigo 5.º (Objeto da Competição)

1. A receita apresentada a concurso deverá ser um prato principal;
2. A proteína principal será o Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa e/ou um ou mais dos seus derivados, valorizando-se a utilização de produtos endógenos da Região de Aveiro;
3. O concorrente, se assim o entender, pode utilizar um robot de cozinha na confeção do prato, desde que seja da marca Bimby;

4. A obtenção dos ingredientes para a confeção do prato nesta fase do concurso é da responsabilidade do concorrente, não podendo ser, em qualquer momento, referenciadas quaisquer marcas comerciais;
5. O nome do prato não pode ter quaisquer referências geográficas;
6. Os concorrentes deverão cumprir as normas de higiene e segurança.

Artigo 6.º (Candidaturas)

1. As candidaturas ao concurso realizam-se no período de **17 de junho a 19 de julho de 2024**, sendo este o período em que os concorrentes deverão submeter a suas receitas por meio do Formulário de Inscrição (Anexo 1) acompanhado de um vídeo demonstrativo da elaboração da receita e uma fotografia do prato.

Artigo 7.º (Vídeo)

1. Juntamente com a ficha técnica (Anexo 1) é obrigatória a entrega de um vídeo, com o tempo máximo de 5 (cinco) minutos, no qual o concorrente apresenta e explica a confeção do seu prato;
2. O formato do ficheiro vídeo deverá ser, preferencialmente, em MP4;
3. A entrega do vídeo deverá ser efetuada numa das seguintes formas:
 - a) Inscrição no GAV (1.º andar da Câmara Municipal de Ílhavo): entrega do ficheiro em suporte USB;

ou

b) Via plataforma de envio de ficheiros Wetransfer¹ (fazendo menção no corpo da mensagem de inscrição eletrónica ao autor) complementado por envio dos restantes documentos de inscrição para o e-mail artesanato@cm-ilhavo.pt;

4. O preenchimento do Formulário de Inscrição (Anexo 1) é obrigatório e do mesmo será guardado sigilo pela organização e pelo Júri até ao momento da divulgação, caso seja apurado para a segunda fase eliminatória;
5. Após a divulgação do vídeo, o receituário e a fotografia poderão ser utilizados pela Câmara Municipal de Ílhavo para divulgação e ou promoção, com menção expressa ao seu autor.

Artigo 8.º (Júri)

1. Todos os Artesãos participantes receberão um Diploma de Participação.
 1. O concurso é repartido em duas fases:
 - a) A **primeira fase** da eliminatória será realizada por um painel de três jurados: um representante da CMI, um representante da Vorwerk Premium e um(a) Chef designado(a) pela CMI que selecionará apenas três receitas para a fase seguinte;
 - b) A **segunda fase** da eliminatória (com os três concorrentes apurados da primeira fase), será realizada no dia 18 de agosto no Showcooking “O Meu Bacalhau é Melhor que o Teu” com a confeção dos pratos pelos respetivos autores, na presença do Júri que selecionará a melhor das três receitas.
 2. Os critérios de avaliação na primeira fase são os seguintes:
 - Equilíbrio e disposição do prato;
 - Originalidade/Criatividade da receita;
 - Composição e conjugação dos Ingredientes;

1 Wetransfer – Para proceder ao envio do ficheiro via plataforma de envio de ficheiros Wetransfer, basta colocar no Google o nome da respetiva plataforma, proceder ao *upload* do ficheiro e preencher os campos de endereços eletrónicos obrigatórios.

3. Na segunda fase a avaliação será feita de acordo com os seguintes critérios:
 - Harmonia do empratamento;
 - Combinação dos ingredientes (cores, texturas, sabores);
 - Temperatura;
 - Criatividade.
4. Das decisões do Júri não cabe recurso.

Artigo 9.º (Votação)

1. Os três autores das receitas apuradas na primeira fase serão convidados a participar no Showcooking “O Meu Bacalhau é Melhor que o Teu” a ter lugar no dia 18 de agosto, a partir das 13h30;
2. A organização disponibilizará os ingredientes e o material de cozinha, incluindo uma Bimby, para a realização dos showcookings, sendo estes realizados ordenadamente: um às 13h30, outro às 14h35 e o último às 15h40.

Artigo 10.º (Showcooking)

1. Deverão os concorrentes fazer o empratamento das respetivas receitas em três doses individuais para prova pelos três jurados.
2. Os concorrentes deverão cumprir as normas de higiene e segurança.

Artigo 11.º (Prémio)

1. O/A vencedor(a) do Concurso “O meu Bacalhau é melhor que o teu” será premiado(a) com uma TM6, o último modelo da Bimby.
2. O prémio do concurso, uma Bimby TM6, será entregue na morada do cliente vencedor, por um agente Bimby certificado a designar pela Vorwerk.

Artigo 12.º (Participantes)

Os participantes devem conhecer, aceitar e cumprir estas normas.