



4º Concurso Nacional de Gastronomia Tradicional Portuguesa

REGULAMENTO ESPECÍFICO

Inscrição – até às 17h30m do dia 21 de Outubro, feita exclusivamente por via electrónica através do Link

Inscrições: <https://concursoqualifica.qualificaportugal.pt/inscricoes.php?evento=6346b4a7a171d>

1.

A inscrição só se considera completa e só será apreciada se for acompanhada de todos os elementos e documentos referidos no regulamento e do comprovativo do pagamento. (70€ + IVA)

2. Entrega dos produtos a concurso – Na Casa do Campino em Santarém, no dia do concurso em hora a combinar com a organização.

3. Amostras – Os produtos da Gastronomia Tradicional devem ser confeccionados da forma habitual e emportados em pequenas porções, no momento de serem servidos aos membros do júri (até 15 membros do júri, a confirmar pela Organização). Os pratos gastronómicos devem já estar preparados ou, no limite, ser submetidos a uma fase de ultimação não superior a 20 minutos, existindo para o efeito equipamento de cozinha apropriado. A Organização reserva o direito de submeter as amostras, em qualquer fase do concurso, a ensaios laboratoriais complementares para verificação das declarações prestadas ou a apreciar amostras similares às enviadas a concurso, mas adquiridas pela Organização, no local de preparação/consumo de tal prato gastronómico.

4. Categorias de Pratos Gastronómicos Tradicionais admissíveis a Concurso

São admissíveis as seguintes categorias:

- A. Pratos de pescado (peixe, marisco, cefalópodes, etc.)
- B. Pratos de carne (carnes de aves, de bovino, ovino, caprino, suíno, coelho e de caça diversa)
- C. Outros pratos
- D. Pratos em que um produto qualificado (produtos com DOP ou com IGP) assume protagonismo específico

Este regulamento é propriedade da QUALIFICA/origem Portugal. A sua utilização ou a sua reprodução total ou parcial sem autorização será considerada como plágio, sendo accionados os mecanismos legalmente previstos.



(NB – Há concurso específicos para entradas e petiscos, sopas, sobremesas, doçaria conventual e doçaria popular, entre muitos outros. A organização reserva o direito de não admitir, neste Concurso, produtos que sejam enquadráveis noutros concursos já existentes).

São admissíveis a concurso os pratos gastronómicos, produzidos exclusivamente em Portugal, cuja história, origem geográfica (se alegada) e forma de apresentação estejam fixados em documentação histórica ou com ela relacionada, ou familiar ou empresarial, demonstrando uma anterioridade superior a 50 anos.

Todos os “Pratos Gastronómicos” têm que corresponder às exigências do Doc CQ 9 CRITÉRIOS PARA QUALIFICAÇÃO DE PRODUTOS DA GASTRONOMIA NACIONAL (ver em <https://qualificaportugal.pt/wp-content/uploads/2020/08/CQ-09-Crit%C3%A9rios-produto-da-gastronomia-nacional-3-16052016.pdf>)

O mesmo produto não pode apresentar-se, por ano, a mais do que um concurso organizado pela QUALIFICA/oriGIn Portugal.

5. Esclarecimentos e contactos

- Esclarecimentos de natureza técnica (inscrições, categorias, tipos de produtos, datas e horas de entrega de amostras, produtos admissíveis, etc.):

Paula Lourenço Tel. 913 299 061
paula.lourenco@qualificaportugal.pt

Nota:

Face à situação actual da pandemia Covid 19, é possível que alguns aspectos da organização do concurso possam vir a ser alterados. Nesse caso, os concorrentes serão sempre informados.

Este regulamento é propriedade da QUALIFICA/oriGIn Portugal. A sua utilização ou a sua reprodução total ou parcial sem autorização será considerada como plágio, sendo accionados os mecanismos legalmente previstos.