



## REGULAMENTO CONCURSO DE RESTAURANTES

### O CONCURSO

A **Revolta do Bacalhau** é um Concurso Nacional, criado pelo Recheio Cash & Carry, [Norge](#) e revista INTER onde são apresentadas novas propostas de receitas de Bacalhau Salgado Seco da Noruega. Pela 1ª vez, o desafio é lançado aos restaurantes portugueses: quais as melhores receitas de cariz tradicionais e modernas que usam o Bacalhau Salgado Seco da Noruega.

O Bacalhau Salgado Seco da Noruega é naturalmente o elemento-chave do concurso devendo constituir-se como **matéria-prima principal** dos pratos a apresentar.

### 1. CANDIDATOS

Podem concorrer todos os restaurantes do Continente, com um prato de **Bacalhau Salgado Seco da Noruega**.

### 2. CATEGORIAS

2.1. São 3 as categorias em que os restaurantes se podem inscrever:

- Inovação/Criatividade
- Tradicional
- Casual

2.2. A Organização reserva-se o direito de sugerir a integração do restaurante numa categoria que considere mais indicada.

### 3. FORMALIZAÇÃO DE INSCRIÇÕES

3.1. As inscrições são formalizadas até dia **30 de Setembro de 2017**, através do site oficial [www.revoltadobacalhau.com](http://www.revoltadobacalhau.com).

3.2. O processo de inscrição tem de incluir os seguintes elementos:

- Ficha de inscrição devidamente preenchida;
- Ficha técnica do prato a concurso, onde deverão constar o nome da receita, os ingredientes, custos, método de confeção, o mais descritivo possível, e fotografia do prato.

3.3. O prato a concurso deverá constar da carta do restaurante até ao final do mês de Dezembro.

3.4. Cada restaurante poderá concorrer apenas com um prato.



3.5. As inscrições que não satisfaçam os requisitos anteriormente definidos não serão consideradas.

3.5. A análise do cumprimento de todos os requisitos constantes no presente regulamento é da responsabilidade das Edições do Gosto, que face ao exposto, aceitarão ou não as inscrições recebidas.

#### 4. FASES DE SELECÇÃO DO CONCURSO

##### 1ª FASE

4.1. Após a recepção das candidaturas e verificação do cumprimento dos requisitos de participação, serão todas enviadas para o Júri que fará o apuramento das 30 receitas mais bem classificadas.

4.2. Será elaborada uma lista de suplentes, por ordem de pontuação, sendo os restaurantes que a compõem, contactados em caso de desistência dos concorrentes pré-seleccionados.

4.3. Todos os candidatos serão oportunamente informados sobre os resultados desta fase.

##### 2ª FASE

4.4. Os 30 restaurantes apurados serão visitados pelo Júri, durante o mês de Outubro/Novembro, em dia e hora a combinar pela organização (*dias úteis entre as 9h e as 19h*).

4.5. Nessa visita o restaurante participante deverá apresentar:

- Um prato para degustação do júri;
- Um prato empratado, em mesa separada, para avaliação da apresentação e fotografia;

#### 5. CRITÉRIOS DE PONTUAÇÃO

##### 1ª FASE

*Pontuação máxima 100 pontos*

Composição / Harmonia do prato *25 pontos*

Balanço Nutricional *25 pontos*

Preparação correspondente à moderna arte culinária *25 pontos*

Criatividade/inação *25 pontos*

##### 2ª FASE

*Pontuação máxima 100 pontos*

Apresentação *20 pontos*

Sabor *40 Pontos*

Qualidade dos produtos apresentados *20 pontos*

Criatividade/inação *20 pontos*

#### 6. JÚRI

6.1 A equipa de júri será constituída por reputadas personalidades com capacidades técnicas para avaliação dos pratos.

6.2 O júri será responsável pela avaliação e pontuação das receitas, de acordo com os critérios mencionados no ponto 5 deste Regulamento.

6.4 As visitas de apuramento da 2ª fase do concurso decorrerão durante o mês de Novembro, salvo outra indicação da Organização;



6.5 A decisão do júri é final e incontestável. A participação implica a aceitação das regras deste regulamento.

## 7. PRÉMIOS

7.1 Aos 30 restaurantes apurados para a 2ª fase do concurso são atribuídos os seguintes prémios de acordo com a pontuação atingida e categoria em que estão inscritos:

- Diploma de Ouro – acima de 90 pontos
- Diploma de Prata – entre 70 e 89 pontos
- Diploma de Bronze – entre 50 e 69 pontos
- Diploma de Participação – até 49 pontos

7.2. Os restaurantes com distinção de diploma de Ouro, mais bem classificados dentro de cada categoria (ver ponto 2.1.), serão premiados com uma viagem de formação à Noruega com duração mínima de 4 dias (que inclui: viagens Portugal/Noruega/Portugal, viagens, estadias e alimentação na Noruega) e uma assinatura anual da revista INTER.

7.3. A divulgação dos resultados será feita no decorrer de uma cerimónia final de entrega de prémios, na presença de todos os restaurantes participantes e entidades envolvidas. Esta cerimónia decorrerá em Dezembro, em dia a confirmar pela Organização.

## 8. DIREITOS DE AUTOR

O participante garante ser o detentor de todos os direitos de autor e conexos associados à receita constante da ementa submetida. Nessa qualidade, o participante cede os seus direitos de autor, bem como quaisquer outros direitos eventualmente existentes, para que as Edições do Gosto possa utilizar livremente e para os fins que entender convenientes, sem que lhe possa ser exigida qualquer contrapartida, a título de remuneração, compensação ou outro, não lhe sendo imputável qualquer tipo de responsabilidade por esse facto.

O participante responsabiliza-se perante as Edições do Gosto bem como, perante quaisquer terceiros por todos os eventuais danos causados pela divulgação da sua receita.

## 9. PROTECÇÃO DE TRATAMENTO DE DADOS

Os participantes aceitam que o fornecimento dos dados é necessário e obrigatório para efeitos de processamento do concurso, apuramento do vencedor e entrega dos prémios. Os participantes aceitam igualmente que os respectivos dados recolhidos sejam utilizados para efeitos de acções de divulgação e marketing. Os dados serão recolhidos e tratados pelas Edições do Gosto.

A Edições do Gosto garantem a segurança e confidencialidade do tratamento, garantindo a possibilidade de acesso, rectificação e cancelamento dos dados aos participantes que assim o desejem e o comuniquem, através do correio electrónico [eg@e-gosto.com](mailto:eg@e-gosto.com) ou por carta para Edições do Gosto, Rua Diogo do Couto, 1, 6º Frente, 1100-194 Lisboa.

Os dados de identificação pessoal obtidos poderão ser disponibilizados para o apuramento de responsabilidade civil e criminal, mediante solicitação da autoridade judiciária competente, nos termos da legislação aplicável.

## 10. DISPOSIÇÃO FINAL

A participação neste concurso pressupõe a plena aceitação do presente regulamento, com as alterações que, a qualquer momento venham a ser introduzidas pela Organização, bem como a aceitação dos resultados do



mesmo e de todas as decisões, em especial do Júri, sem possibilidade de reclamação, sendo sempre e em qualquer circunstância inquestionáveis e definitivas.