

NORMAS DE PARTICIPAÇÃO

CONCURSO GASTRONÓMICO | 5ª EDIÇÃO DO FESTIVAL GASTRONÓMICO DO BACALHAU DE CHAVES - 2026

Preâmbulo

A gastronomia, como manifestação de cultura, representa um importante papel na promoção dos produtos locais, na recuperação do património gastronómico, com um potencial atrativo turístico, em termos de fluxos internos e de dinamização da população, pelo que se pretende, através do Concurso Gastronómico, atrair ao concelho turistas e visitantes que apreciem o modo de preparar o bacalhau na gastronomia flaviense.

As presentes normas, aprovadas pela Câmara Municipal de Chaves, em sede de reunião, datada do dia 18 de janeiro de 2024, visam definir as regras para a participação no Concurso Gastronómico no âmbito da **5ª Edição do Festival Gastronómico do Bacalhau de Chaves**, a levar a efeito de **01 a 03 de maio de 2026**.

Artigo 1º - Objetivos

1. O Concurso Gastronómico visa proporcionar a quem nos visita experiências enogastronómicas genuínas, pela restauração e hotelaria local, enriquecendo a presença no território do concelho de Chaves e do Alto Tâmega, evidenciando o seu potencial de atração turística, alicerçado no rico património natural, cultural e edificado, e destino termal de excelência.
2. O Concurso Gastronómico tem como principal objetivo:
 - Promover e divulgar Chaves e o Alto Tâmega como destino enogastronómico.
 - Divulgar a diversidade e qualidade da oferta da restauração do concelho com um dos produtos mais (re) conhecidos da gastronomia portuguesa: o Bacalhau.
 - Promover e divulgar a qualidade da gastronomia regional e a excelência do alojamento.
 - Estimular o envolvimento e adesão da restauração e hotelaria à estratégia de qualificação e reforço dos recursos turísticos do território.
 - Criar dinâmicas de oferta turística que permitam a redução da sazonalidade da atividade.

Artigo 2º - Organização

1. A organização do concurso está a cargo do Município de Chaves.
2. A organização reserva-se o direito de alterar todas as datas e horários do presente concurso, após informação aos concorrentes.



Artigo 3º - Calendarização e fases do Concurso

O Concurso Gastronómico do Bacalhau de Chaves decorre de **01 a 03 de maio de 2026** e integra as seguintes fases:

1ª Fase –Inscrição, seleção dos concorrentes e preparação de material promocional, a decorrer entre **15 de fevereiro e 31 de março;**

2ª Fase – Distribuição de material promocional – **31 março a 15 de abril;**

3ª Fase – Votação do público e degustação dos pratos a concurso pelo Júri da Prova, a decorrer **de 01 a 03 de maio;**

4ª Fase - Apuramento dos vencedores e atribuição dos prémios, **06 de maio.**

Artigo 4º - Condições de participação

1. Podem concorrer ao presente concurso todos os estabelecimentos de hotelaria e restauração do concelho de Chaves, devidamente licenciados, que disponham de uma sala apropriada e/ou esplanada com as condições adequadas ao fornecimento de refeições.
2. As candidaturas devem ser formalizadas através do preenchimento da Ficha de Inscrição anexa, também disponível no site do Município, em chaves.pt/pages/896, e entrega da mesma, de forma presencial na Divisão de Cultura e Turismo, ou por via digital para o email: municipio@chaves.pt.
3. O prazo para entrega das candidaturas será definido e tornado público nos meios considerados convenientes pela organização.

Artigo 5º Categorias a Concurso

1. Cada participante só pode concorrer a **duas** das seguintes categorias a concurso:
 - Entrada;
 - Prato Principal;
 - Prato Tradicional;
 - Jovem Talento;
 - Inovação Gastronómica.
2. A organização reserva-se o direito de não levar a Concurso as categorias que não tenham atingido o limite mínimo de 3 inscrições.

Artigo 6º - Caraterísticas do Concurso

O Concurso gastronómico pretende divulgar e promover os pratos tradicionais, mas, também a criatividade e a inovação na nossa gastronomia, privilegiando o Bacalhau, enquanto ingrediente maior da cozinha tradicional, pela enorme procura que lhe está associada, quer pelo público nacional quer pelos visitantes da vizinha Galiza, sendo obrigatório na confeção dos pratos a concurso.



Artigo 7º - Prova dos pratos a concurso pelo Júri do Concurso

1. Os elementos nomeados pelo Município de Chaves como Júri do presente Concurso, deslocar-se-ão aos estabelecimentos hoteleiros e de restauração aderentes, com aviso prévio, para degustação e qualificação dos pratos a concurso, durante o seu período de vigência **(de 1 a 3 de maio)**.
2. Cada Jurado deverá exibir a declaração comprovativa de que é elemento do júri do Concurso Gastronómico do Bacalhau de Chaves, emitida e devidamente carimbada pela Divisão de Cultura e Turismo da Câmara Municipal de Chaves e proceder à avaliação apenas do(s) prato(s) a concurso.
3. O serviço fornecido durante a prova do júri ficará a expensas do estabelecimento.

Artigo 8º - Composição e nomeação do Júri do Concurso

1. O Júri do Concurso é composto pelos seguintes elementos:
 - 3 Elementos do Município de Chaves;
 - 2 Chefs de reconhecido mérito;
 - 2 Chefs indicados pela Escola Profissional de Chaves;
 - Nutricionista a designar;
 - Diretor de Estabelecimento Hoteleiro que não esteja a concurso, indicado pela ACISAT;
2. O Júri funciona em agrupamento constituído por quatro jurados.
3. Cada agrupamento referido no número anterior será constituído, no mínimo, por dois chefes de cozinha e dois outros jurados, sendo um deles Chefe de Divisão do Município de Chaves.
4. O agrupamento designado por **Júri 1** será presidido por um Chef de reconhecido mérito, devendo proceder-se ao sorteio dos demais jurados.
5. O agrupamento designado por **Júri 2** será igualmente presidido por um Chef de reconhecido mérito, devendo proceder-se ao sorteio dos demais jurados.
6. A avaliação dos pratos a concurso será efetuada no ato da degustação, da qual resultará uma ficha com a avaliação por cada elemento do Júri que será assinada pelos membros do Júri, o responsável do estabelecimento e o respetivo Chef participante.
7. A Câmara Municipal de Chaves reserva-se o direito de vir a nomear ou substituir os membros do Júri, em caso de impedimento, justificado por escrito.
8. As decisões do Júri serão soberanas e não estão sujeitas a contestação;



9. O resultado do concurso será divulgado **no dia 4 de maio de 2026** no site da Câmara Municipal de Chaves e nas redes sociais (facebook e instagram) do Festival Gastronómico do Bacalhau de Chaves.
10. A entrega dos prémios aos vencedores, nas diferentes categorias, deverá realizar-se no prazo de uma semana após o termo do concurso, em local e hora a definir, contando com a presença dos concorrentes.
11. Em caso de empate o prémio será repartido em partes iguais pelos vencedores de cada categoria a concurso.
12. A atribuição de Júri para avaliar os pratos a concurso de cada um dos restaurantes faz-se da seguinte forma:
 - Agrupam-se, previamente, de forma aleatória, em lotes, os restaurantes participantes no Concurso Gastronómico.
 - Uma vez constituídos os agrupamentos de Júri, passa-se ao sorteio do Júri que corresponderá a cada um dos lotes de restaurantes.
 - Um dos elementos do Júri poderá substituir eventuais necessidades de constituição do número de elementos de cada grupo de Júri, respeitando sempre que fique constituído por 4 elementos sendo dois deles Chefs de Cozinha.

Artigo 9º - Critérios de avaliação

1. Cada categoria será avaliada de acordo com os seguintes critérios:
 - Ingredientes incluídos na confeção, sendo o Bacalhau o ingrediente principal acompanhado por produtos locais da época **(40%)**;
 - Sabor **(30%)**;
 - Apreciação Visual **(15%)**;
 - Criatividade/ inovação da receita **(15%)**.
2. Cada critério é classificado de um (1) a dez (10) ponto(s).

Artigo 10º - Classificação dos Concorrentes

1. Os vencedores por categoria serão apurados de acordo com a melhor classificação, obtida por via da soma das classificações atribuídas pelos membros do júri para cada um dos critérios supra.
2. A classificação final dos concorrentes é expressa numa escala de um (1) a dez (10) valores.
3. O Júri do Concurso deve reunir para calcular a classificação final de cada estabelecimento participante e entregar a sua grelha de classificação devidamente assinada e atribuída



de acordo com os critérios descritos neste regulamento, ficando impedido de divulgar quaisquer resultados antes do final do Concurso.

4. No final do concurso todas as pontuações serão revistas pelo Júri do Concurso.
5. Compete à Divisão de Cultura e Turismo apurar a Classificação **Final do Público** para cada estabelecimento.
6. Das deliberações do Júri do Concurso não cabe recurso.

Artigo 11º - Diplomas de Participação e Prémios

1. Todos os concorrentes recebem um Diploma de Participação.
2. Os concorrentes que forem premiados recebem um troféu evocativo do Concurso Gastronómico do Bacalhau de Chaves 2025.
3. Serão atribuídos pelo Município de Chaves os seguintes prémios pecuniários:
 - À categoria **Prato Principal** será atribuído: **1º prémio** no valor de **1.000€ (mil euros)**; **2º prémio** no valor de **700€ (setecentos euros)**; **3º prémio** no valor de **300€ (trezentos euros)**, sendo o valor de cada um dos prémios repartido em partes iguais entre o estabelecimento e o respetivo Chef.
 - À categoria **Prato Tradicional** será atribuído um prémio no valor de **1.000€ (mil euros)**, sendo **500€ (quinhentos euros)** destinados ao estabelecimento e **500€ (quinhentos euros)** destinados ao Chef.
 - Às categorias de **Entrada, Jovem Talento e Inovação Gastronómica** será atribuído, a cada uma, o prémio no valor de **1.000€ (mil euros)**, sendo **500€ (quinhentos euros)** destinados ao estabelecimento e **500€ (quinhentos euros)** destinados ao Chef.
 - À categoria **Prémio do Público** será atribuído o prémio no valor de **700€ (setecentos euros)** sendo **350€ (trezentos e cinquenta euros)** destinados ao estabelecimento e **350€ (trezentos e cinquenta euros)** destinados ao Chef.
 - Por indicação expressa do Júri, poderá ser atribuída uma Menção Honrosa a três categorias, no valor de **100€ (cem euros)**.
4. O Prémio do Público será atribuído ao estabelecimento de hotelaria e restauração cujo prato obtenha o maior número de votos.
5. Todos os concorrentes estão habilitados ao Prémio do Público.

Artigo 12º - Votação das propostas à categoria "Prémio do Público"

1. As propostas serão apresentadas no site do Município de Chaves com identificação dos pratos participantes no concurso.
2. A votação no prémio do público decorrerá no período previamente definido, através de voto em formulário online, disponível na página oficial do Município de Chaves, www.chaves.pt.



3. Cada cidadão poderá votar uma única vez, numa única proposta, de cada uma das categorias a concurso.
4. De entre as quatro categorias a concurso o prato/produto gastronómico, que individualmente obtiver maior número de votos recebe o prémio do público.

Artigo 13º - Promoção e Divulgação da Lista de Estabelecimentos Concorrentes

1. A Câmara Municipal de Chaves garante a divulgação e publicidade do Concurso Gastronómico do Bacalhau de Chaves 2026, bem como a publicitação da lista dos estabelecimentos aderentes nos canais de comunicação da Câmara Municipal de Chaves, com especial destaque para o site da autarquia, jornais locais e regionais, de modo a promover o evento junto dos munícipes e de todos os que visitam o concelho.
2. Os estabelecimentos participantes/concorrentes devem utilizar e colocar, em local bem visível para o público, todos os materiais de divulgação do concurso a fornecer pelos serviços da Divisão de Cultura e Turismo, da Câmara Municipal de Chaves, durante o período de provas.
3. Os estabelecimentos participantes/concorrentes devem assinalar inequivocamente nas suas ementas, qual/quais os pratos a concurso e a mantê-los na ementa durante o período de provas do concurso.

Artigo 14 º - Disposições finais

1. Em tudo o que se encontrar omissa e não expressamente regulado nas presentes Normas de Participação, bem como na resolução de quaisquer dúvidas emergentes da sua aplicação, decidirá o Júri nomeado e os serviços da Divisão de Cultura e Turismo, da Câmara Municipal de Chaves.
2. A inscrição dos interessados em concorrer através da Ficha de Inscrição implica a aceitação tácita das presentes Regras de Participação.

Artigo 15 º - Entrada em vigor

As presentes normas entram em vigor no dia imediatamente seguinte à sua publicação em edital.



Anexo I

CONCURSO GASTRONÓMICO

5ª EDIÇÃO DO FESTIVAL GASTRONÓMICO DO BACALHAU DE CHAVES | 2026

BOLETIM DE INSCRIÇÃO

1- IDENTIFICAÇÃO CONCORRENTE

Nome do Chefe:	
Restaurante/Hotel:	
Morada:	
Localidade:	Código Postal:
Telefone(s):	NIF:
E-mail:	

Desejo participar nas categorias assinaladas com cruz (**máximo duas categorias**):

Entrada	☐	Prato principal	☐	Inovação Gastronómica	☐
		Prato Tradicional	☐	Jovem Talento	☐

2- NOME DOS PRATOS CANDIDATOS ÀS CATEGORIAS (máximo duas categorias)

Entrada	
Prato Principal	
Prato Tradicional	
Jovem Talento	
Inovação Gastronómica	

3- DECLARAÇÃO

Declaro conhecer e aceitar as normas de participação bem como cumprir o estabelecido.

Normas Gerais de Proteção de Dados (RGPD)

Tomei conhecimento e autorizo o tratamento dos meus dados pessoais, nos termos previstos na declaração constante do verso.

Data __/__/____ Assinatura _____



Declaração no Âmbito das Normas Gerais de Proteção de Dados (RGPD)

O titular dos dados pessoais constantes da presente ficha de inscrição, enquanto candidato, declara, nos termos e para os efeitos previstos nas Normas Gerais sobre a Proteção de Dados, que:

1. Autoriza o tratamento dos seus dados pessoais, pelo Município de Chaves, NIPC 501205551, com o fim de serem utilizados no âmbito do Festival Gastronómico do Bacalhau de Chaves, evento organizado pela autarquia;
2. Autoriza que esses dados sejam partilhados com os prestadores de serviços que a autarquia decida contratar no âmbito do referido evento;
3. E que, no âmbito da recolha desses dados, o Município de Chaves facultou toda a informação necessária, designadamente no que respeita:
 - i) à identidade e contatos do Município, enquanto responsável pelo tratamento dos dados;
 - ii) às finalidades do tratamento a que os dados pessoais se destinam;
 - iii) aos destinatários dos dados pessoais;
 - iv) à conservação dos dados, cujo prazo vigorará enquanto a autarquia levar a cabo aquele evento;
 - v) à existência do direito de solicitar o acesso aos meus dados pessoais, bem como a sua retificação ou o seu apagamento;
 - vi) ao direito de retirar o consentimento em qualquer altura, sem comprometer a licitude do tratamento efetuado até aí;
 - vii) ao direito de apresentar reclamação junto da autoridade de controlo.

Anexo II

8 / 11

NIPC 501 205 551
Praça de Camões, 5400-150 Chaves

276 340 500 municipio@chaves.pt www.chaves.pt



CONCURSO GASTRONÓMICO
5ª EDIÇÃO DO FESTIVAL GASTRONÓMICO DO BACALHAU DE CHAVES | 2026
FICHA DE AVALIAÇÃO DOS PRATOS A CONCURSO

1- IDENTIFICAÇÃO DO PARTICIPANTE

Nome do Chefe:	
Data de nascimento:	
Nacionalidade:	
Morada:	Código Postal:
Telefone(s):	NIF:
E-mail:	

2 - IDENTIFICAÇÃO DO RESTAURANTE:

3- PRATO(S) DEGUSTADO(S) _____

4- AVALIE O(S) PRATO(S) DEGUSTADO(S):

(Coloque um X no número que transmite o seu grau de concordância/satisfação).

4.1. Entrada

Ingredientes incluídos na confeção, sendo o Bacalhau o ingrediente principal acompanhado por produtos locais da época										40%
Discordo Totalmente										Concordo Totalmente
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Sabor										30%
Discordo Totalmente										Concordo Totalmente
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Apreciação Visual										15%
Discordo Totalmente										Concordo Totalmente
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Criatividade / Inovação da Receita										15%
Discordo Totalmente										Concordo Totalmente
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

4.2. Prato Principal

Ingredientes incluídos na confeção, sendo o Bacalhau o ingrediente principal	40%
--	-----



acompanhado por produtos locais da época										
Discordo Totalmente										Concordo Totalmente
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Sabor										30%
Discordo Totalmente										Concordo Totalmente
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Apreciação Visual										15%
Discordo Totalmente										Concordo Totalmente
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Criatividade / Inovação da Receita										15%
Discordo Totalmente										Concordo Totalmente
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

4.3. Prato Tradicional

Ingredientes incluídos na confeção, sendo o Bacalhau o ingrediente principal acompanhado por produtos locais da época										40%
Discordo Totalmente										Concordo Totalmente
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Sabor										30%
Discordo Totalmente										Concordo Totalmente
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Apreciação Visual										15%
Discordo Totalmente										Concordo Totalmente
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Criatividade / Inovação da Receita										15%
Discordo Totalmente										Concordo Totalmente
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

4.4. Jovem talento

Ingredientes incluídos na confeção, sendo o Bacalhau o ingrediente principal acompanhado por produtos locais da época										40%
Discordo Totalmente										Concordo Totalmente
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Sabor										30%
Discordo Totalmente										Concordo Totalmente
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Apreciação Visual										15%
Discordo Totalmente										Concordo Totalmente
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Criatividade / Inovação da Receita										15%
Discordo Totalmente										Concordo Totalmente
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

4.5. Inovação Gastronómica



Ingredientes incluídos na confeção, sendo o Bacalhau o ingrediente principal acompanhado por produtos locais da época										40%
Discordo Totalmente										Concordo Totalmente
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Sabor										30%
Discordo Totalmente										Concordo Totalmente
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Apreciação Visual										15%
Discordo Totalmente										Concordo Totalmente
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Criatividade / Inovação da Receita										15%
Discordo Totalmente										Concordo Totalmente
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Data ____/____/____

Assinatura _____

