



NORMAS DE PARTICIPAÇÃO “ALVAIAZERE SABE BEM” 2020

1. O CONCURSO

- 1.1. O concurso “Alvaiázere Sabe Bem 2020” visa contribuir para a dinamização e promoção dos estabelecimentos locais, através da divulgação da gastronomia local e os seus produtos endógenos com destaque para o chicharo, valorizando assim o receituário local. O concurso quer criar sinergias entre produtores, restauração e população, apostando no desenvolvimento económico regional e no reforço da notoriedade do evento “Alvaiázere Sabe Bem 2020” e do concelho, reforçando o orgulho no bem saber fazer alvaiazerense;
- 1.2. O concurso é promovido pelo Município de Alvaiázere e o Chicharo é o seu elemento chave, devendo constituir-se como matéria-prima principal das receitas a concurso.

2. QUEM PODE CONCORRER

- 2.1. O concurso é dirigido a Restaurantes, Tascas, Associações, Coletividades e População Alvaiazerense, que podem participar, inscrevendo-se numa ou mais categorias:
 - 2.1..1. RESTAURAÇÃO, podem participar, inscrevendo-se numa das categorias:
 - a. Entrada;
 - b. Prato principal (carne, peixe, vegetariano);
 - c. Sobremesa;
 - d. Petiscos;
 - e. Outros (bebidas, bolos, etc..)
 - 2.1..2. ASSOCIAÇÕES E COLETIVIDADES + POPULAÇÃO ALVAIAZERENSE, podem participar, inscrevendo-se numa ou mais categorias:
 - a. Entrada;
 - b. Prato principal (carne, peixe, vegetariano);
 - c. Sobremesa;
 - d. Petiscos;
 - e. Outros (bebidas, bolos, etc..)

3. INSCRIÇÕES

- 3.1. O concurso tem inscrições abertas até ao dia **20 de Outubro de 2020**, devendo os participantes inscrever-se através do site www.alvaiazere-sabebem.pt;
- 3.2. Após inscrição, o participante será informado da boa receção da mesma;
- 3.3. Após inscrição, o participante será contactado para informar da receita com que se apresentará a concurso, informando:
 - a. Nome da receita;
 - b. Lista de ingredientes - identificação de ingredientes e quantidades, identificando quais os produtos específicos da região;
 - c. Modo de confeção – descrição passo-a-passo da forma como fará a receita, para esclarecer por completo o júri.

4. JÚRI

- 4.1. O Júri será constituído por personalidades da área da gastronomia com conhecimento técnico para avaliação dos pratos:
 - 4.1..1. Chakall - Chef e autor de livros sobre gastronomia, com presença assídua na televisão;
 - 4.1..2. Rúben Correia – Chef e autor de livros sobre gastronomia, com presença assídua na televisão;
 - 4.1..3. Rui Ribeiro – Chef e influencer na área gastronómica com o projeto Faz & Come;
 - 4.1..4. Rui Marques - Chef e influencer na área gastronómica com o projeto A Pitada do Pai;

- 4.1..5. Isabel Zambujal Rafael - influencer na área gastronómica com o projeto Cinco Quartos de Laranja;
- 4.2. O júri será responsável pela avaliação e pontuação das receitas, de acordo com os critérios mencionados no número 6 destas normas;
- 4.3. A decisão do júri é final e incontestável.

5. MÉTODO DE AVALIAÇÃO

5.1. Após o fecho das inscrições, será organizado um calendário, para avaliação das receitas dos participantes, de acordo com a sua classe de participante:

5.1..1. RESTAURAÇÃO

5.1..1.1. São avaliados em 2 momentos: pelo Júri e pelos clientes dos seus estabelecimentos:

5.1..1.1.1. Avaliação pelo Júri:

- a. Em dia e hora a combinar pela organização, mas sempre em dia útil, fora do horário de refeições;
- b. Deverá ser apresentada uma dose, por categoria em que participa, e suficiente para degustação pelo júri.

5.1..1.1.2. Avaliação pelos Clientes:

- a. No âmbito da quinzena do evento “Alvaiázere Sabe Bem 2020”, em que os clientes poderão avaliar vários estabelecimentos e as receitas que bem entenderem, se estiverem a concurso;
- b. A avaliação será feita na plataforma de voto em www.alvaiazere-sabebem.pt.

5.1..2. ASSOCIAÇÕES E COLETIVIDADES + POPULAÇÃO ALVAIAZERENSE

5.1..2.1. São avaliadas apenas pelo Júri, em local a definir, com condições para preparação da receita participante:

- a. Em dia e hora a combinar pela organização, mas sempre em dia útil;
- b. Deverá ser apresentada uma dose e suficiente para degustação pelo júri.

6. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

6.1. O concurso obedece aos seguintes critérios de avaliação e cálculo, de acordo com as classes de participantes:

6.1..1. RESTAURAÇÃO

6.1..1.1. Será utilizada uma escala de 1 a 5 (em que 1=A Melhorar; 2=Razoável; 3=Bom; 4=Muito Bom; 5=Extraordinário);

6.1..1.2. Avaliação pelo Júri:

- a. Utilização do chicharro (vale 25% da nota do Júri);
- b. Sabor (vale 20% da nota do Júri);
- c. Utilização de outro produto endógeno (vale 15% da nota do Júri);
- d. Apresentação (vale 15% da nota do Júri);
- e. Preservação da identidade gastronómica local (vale 15% da nota do Júri);
- f. Inovação (vale 10% da nota do Júri).

6.1..1.3. Avaliação pelos Clientes:

- a. Sabor (vale 60% da nota do Cliente);
- b. Apresentação (vale 40% da nota do Cliente).

6.1..1.4. Cálculo final da nota:

- a. A nota final é calculada da seguinte forma: 60% da nota média do Júri + 40% da nota média dos clientes.

6.1..2. ASSOCIAÇÕES E COLETIVIDADES + POPULAÇÃO ALVAIAZERENSE

- 6.1..2.1. Será utilizada uma escala de 1 a 5 (em que 1=A Melhorar; 2=Razoável; 3=Bom; 4=Muito Bom; 5=Extraordinário);
- 6.1..2.2. Avaliação pelo Júri:
- Utilização do chicharo (vale 25% da nota do Júri);
 - Sabor (vale 20% da nota do Júri);
 - Utilização de outro produto endógeno (vale 15% da nota do Júri);
 - Apresentação (vale 15% da nota do Júri);
 - Preservação da identidade gastronómica local (vale 15% da nota do Júri);
 - Inovação (vale 10% da nota do Júri).
- 6.1..2.3. Cálculo final da nota:
- A nota final é calculada da seguinte forma: 100% da nota média do Júri.
- 6.1..3. Todos os participantes serão oportunamente informados sobre os resultados obtidos.

7. CLASSIFICAÇÕES

7.1. Após avaliação de todos os participantes e encontrados os resultados provenientes do Júri e/ou dos clientes, serão classificados os participantes de acordo com a pontuação atingida e classe e categoria em questão inscritos:

7.1..1. RESTAURAÇÃO

- Entrada:
 - Ouro;
 - Prata;
 - Bronze;
 - Menção Honrosa, se o Júri assim o decidir.
- Prato Principal:
 - Ouro;
 - Prata;
 - Bronze;
 - Menção Honrosa, se o Júri assim o decidir.
- Sobremesa:
 - Ouro;
 - Prata;
 - Bronze;
 - Menção Honrosa, se o Júri assim o decidir.
- Petisco:
 - Ouro;
 - Prata;
 - Bronze;
 - Menção Honrosa, se o Júri assim o decidir.
- Outros:
 - Ouro;
 - Prata;
 - Bronze;
 - Menção Honrosa, se o Júri assim o decidir.

7.1..2. ASSOCIAÇÕES E COLETIVIDADES + POPULAÇÃO ALVAIAZERENSE

- Entrada:
 - Ouro;
 - Prata;

- Bronze;
- Menção Honrosa, se o Júri assim o decidir.
- b. Prato Principal:
 - Ouro;
 - Prata;
 - Bronze;
 - Menção Honrosa, se o Júri assim o decidir.
- c. Sobremesa:
 - Ouro;
 - Prata;
 - Bronze;
 - Menção Honrosa, se o Júri assim o decidir.
- d. Petiscos:
 - Ouro;
 - Prata;
 - Bronze;
 - Menção Honrosa, se o Júri assim o decidir.
- f. Outros:
 - Ouro;
 - Prata;
 - Bronze;
 - Menção Honrosa, se o Júri assim o decidir.

7.1..3. Todos os premiados serão publicamente distinguidos;

7.1..4. A divulgação dos resultados será feita no decorrer de uma cerimónia final de entrega de prémios, na presença de todos os participantes e entidades envolvidas, em data e local a definir.

8. DIREITOS DE AUTOR

8.1. O participante deste concurso garante ser o detentor de todos os direitos de autor e conexos associados à receita submetida. Nessa qualidade, o participante cede os seus direitos de autor, bem como quaisquer outros direitos eventualmente existentes, para que a organização do concurso possa utilizar livremente e para os fins que entenderem 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;

8.2. O participante responsabiliza-se perante a organização por todos os eventuais danos causados pela divulgação da sua receita.

9. PROTECÇÃO DE TRATAMENTO DE DADOS

9.1. O participante aceita que o fornecimento dos dados é necessário e obrigatório para efeitos de processamento do concurso e apuramento do vencedor.

10. DISPOSIÇÃO FINAL

10.1. 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.