

TROFÉU PORTUGAL

20

GRANDE CONCURSO
DE COZINHA

25



Bem-vindos ao Troféu Portugal, um prestigiado concurso de cozinha que celebra a excelência dos produtos portugueses. Este evento combina a tradição gastronómica regional com as técnicas contemporâneas.

Organizado pelas Edições do Gosto, o **Troféu Portugal** chega em 2025 à sua 5ª edição, prometendo mais uma vez destacar o melhor da culinária portuguesa.

1. O que é?

É uma prova de cozinha em que o concorrente tem 3 horas para confeccionar um prato e apresentar o seu trabalho ao público.

2. Onde decorre o evento?

O Troféu Portugal decorre no **Festival Nacional de Gastronomia de Santarém**, na Casa do Campino, nos dias **16 a 19 de outubro**. A cerimónia de entrega de prémios será realizada no dia 19 de outubro.

3. Quem pode participar?

A participação no Troféu Portugal é exclusiva para convidados da Organização. As Edições do Gosto enviam convites a um restrito grupo de chefes, escolhidos com base em critérios específicos para participar no concurso.

4. Condições de participação

4.1. Para participarem, os concorrentes devem enviar para a Organização a ficha técnica do seu prato, devidamente preenchida (título da receita, ingredientes, custos, métodos de confeção e fotografia), até ao dia **26 de Setembro**. A ficha técnica servirá de base de avaliação para a equipa de júri.

4.2. A prova consiste em apresentar um prato que expresse o território que o concorrente represente, valorizando-se o uso de produtos e técnicas igualmente associadas à região.

4.3. Todas as matérias-primas usadas devem ser produzidas em Portugal e o seu transporte e acondicionamento são da responsabilidade da concorrente.

4.4. Os concorrentes devem levar para a prova as matérias-primas em recipientes não identificados com marcas ou em recipientes que não ser identificados. Também podem levar preparações que, por serem tão particulares, não possam ser feitas durante as 3 horas de prova.

4.4.1. A Organização confia que todas as preparações adiantadas foram realizadas pelos próprios concorrentes, sem prejuízo de o júri poder solicitar explicações detalhadas sobre a sua execução. Pretende-se alcançar um equilíbrio entre a demonstração da capacidade profissional dos concorrentes e a facilitação do trabalho de se apresentar ao público, em formato de demonstração de cozinha, comentando o que está sendo feito.

4.5. A Organização informará antecipadamente os concorrentes sobre eventuais matérias-primas que serão disponibilizadas pelos patrocinadores/parceiros e fornecidas no dia e local da prova.

4.6. Os concorrentes terão à disposição um ajudante de cozinha, da sua escolha e responsabilidade, que deverá possuir conhecimentos adequados de hospitalidade, especialmente em cozinha, e ser maior de idade. O ajudante pode participar em tarefas de apoio à preparação do prato, além de cuidar da limpeza e outros detalhes complementares, sempre sob a supervisão direta do concorrente. Tanto o concorrente quanto o ajudante deverão usar roupa e sapatos de cozinha, incluindo o toque de cozinheiro. A organização fornecerá a jaleca oficial da competição para ambos.

4.7. Durante o concurso, o concorrente deverá apresentar-se e apresentar o seu trabalho perante uma plateia que incluirá a equipa de júri e os demais participantes do evento. Com o intuito de valorizar a cozinha portuguesa e legitimar o nome do Troféu Portugal, o concorrente levará a cabo a sua apresentação. A sequência do concurso deverá permitir ao júri a degustação do prato, assegurar a disponibilidade do mesmo para fotografia e posterior exposição perante o público.

4.8. O concurso será realizado no formato de torneio eliminatório. Os sete desafios ocorrerão ao longo de quatro dias consecutivos, em um espaço equipado com duas cozinhas, à vista do público e sob o escrutínio de um júri composto por três conceituados chefes de cozinha.

4.8.1. Durante a prova, os concorrentes deverão confeccionar o prato no tempo máximo de 3 horas.

Exemplo de horário da prova

12h00: Início da prova

15h00: Apresentação do prato

4.9. Em caso de atraso na entrega do prato, o concorrente terá um prazo adicional de 10 minutos para finalizar o prato. No entanto, será penalizado em 2 pontos por cada minuto iniciado após o prazo original. Após esses 10 minutos, o prato deverá ser considerado terminado. Todas as outras penalizações ou valorizações serão aplicadas conforme os critérios previamente estabelecidos.

4.9.1. Cada concorrente tem a liberdade de optar por repetir o mesmo prato ao longo do torneio ou alterá-lo, total ou parcialmente, desde que essa alteração seja comunicada antecipadamente à Organização. O prato deve ser servido em porções únicas para serem partilhadas entre os três membros do júri ou individualmente. Além disso, deve ser servido um prato extra para fotografia e exposição ao público. Após a conclusão da prova, os concorrentes deverão oferecer 30 mini porções do prato para degustação do público.

5. Os critérios de Pontuação, em cada fase do concurso, são os seguintes:

Pontuação Técnica

Acondicionamento das pré-preparações: 1-5 pontos

Técnica e habilidade profissional: 1-5 pontos

Condição dos produtos utilizados e desperdício : 1-5 pontos

Acondicionamento de produtos e sobras: 1-5 pontos

Utilização de produtos locais: 1-10 pontos

Utilização de produtos sazonais: 1-10 pontos

Reciclagem: 1-10 pontos

Pontuação Máxima: 50 pontos

Pontuação de Prova

Apresentação e empratamento: 1-5 pontos

Sabor e aroma: 1-20 pontos

Pontos de cozedura e texturas: 1-20 pontos

Valor económico, execução comercial e harmonia: 1-5 pontos

Pontuação máxima: 50 pontos

Pontuação Máxima (Técnica + Prova): 100 pontos

6. Prémios

Todos os participantes receberão um diploma de participação. O vencedor do Troféu Portugal 2025 será agraciado com um diploma de vencedor e um prémio monetário no valor de 3.500€.

A decisão do júri é definitiva e não pode ser contestada. A participação no concurso confere ao vencedor o direito de se anunciar como o Vencedor do Troféu Portugal 2025.

A participação neste concurso pressupõe a plena aceitação do presente regulamento, incluindo as alterações que possam ser introduzidas a qualquer momento pelas Edições do Gosto, 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.

Para mais informações, visite o site www.trofeudeportugal.pt ou entre em contacto através do e-mail andrea.gomes@egosto.pt.