



REGULAMENTO

1. A prova "**O Melhor Croissant à Moda do Porto**" é organizada pelas **Edições do Gosto**, com o objetivo de promover a pastelaria enquanto artesanato, os profissionais, a boa matéria-prima e o bom produto a apresentar ao cliente. Pretende ainda destacar a qualidade dos croissants produzidos no **Distrito e Área Metropolitana do Porto**.

2. Os interessados podem inscrever-se até dia **10 de Abril de 2026**, através do site www.omalhorcroissantamodadoporto.pt. No formulário de inscrição, deverão indicar:

- Nome do estabelecimento;
- Morada completa;
- Contactos (telefone e e-mail)
- Nome do responsável pela participação.

2.1. É obrigatório anexar uma declaração que confirme o fabrico próprio.

2.2. O croissant apresentado deve ser feito exclusivamente com massa brioche, usando manteiga e não margarina nem nenhum produto mix.

2.3. A organização reserva-se o direito de enviar o produto para análise em caso de suspeita de utilização de produtos excluídos.

2.4. A participação é gratuita.

3. Ao inscrever-se no concurso "**O Melhor Croissant à Moda do Porto**", se solicitado, o estabelecimento compromete-se a:

- **Facilitar o acesso à comunicação social:** Disponibilizar-se, durante as seis semanas seguintes ao término da prova, para a realização de reportagens ou entrevistas a órgãos de comunicação social.
- **Participar em atividades promocionais:** Colaborar em ações de divulgação na televisão, rádio e/ou outros meios.



A recusa em participar nestas atividades pode resultar em:

- Eliminação posterior do concurso;
- Perda do direito de utilizar a classificação obtida;
- Não-admissão na edição seguinte.

4. O vencedor da prova compromete-se a manter o croissant vencedor disponível para venda unitária ao público durante o ano em que detém o título.

5. Podem participar no concurso estabelecimentos de restauração e bebidas que:

- Fabriquem os seus próprios croissants de massa brioche;
- Tenham postos de venda no **Distrito e Área Metropolitana do Porto**, que inclui os seguintes municípios: **Amarante, Arouca, Baião, Espinho, Gondomar, Lousada, Maia, Marco de Canaveses, Matosinhos, Oliveira de Azeméis, Paços de Ferreira, Paredes, Penafiel, Porto, Póvoa de Varzim, Santa Maria da Feira, Santo Tirso, Trofa, Vale de Cambra, Valongo, Vila do Conde e Vila Nova de Gaia.**

6. De acordo com o número de inscrições recebidas, a organização compromete-se a informar cada concorrente sobre as provas de seleção, que terão lugar no Porto em Abril (dia e local a anunciar).

7. Na prova de seleção, cada concorrente deve:

- Entregar doze exemplares de croissants no dia e horário designados.
- **Cumprir o horário.** Participantes que entreguem os croissants após o horário estabelecido serão excluídos da prova.
- Apresentar os croissants **sem qualquer identificação ou elementos gráficos** que permitam reconhecer o concorrente.
- Os croissants devem estar **cozidos e prontos para degustação.**
- **Croissants recheados ou decorados não são aceites.**
- **Croissants crus ou excessivamente cozidos são automaticamente excluídos.**

8. O júri da prova será composto por um mínimo de cinco elementos, escolhidos e convidados pela organização.

9. Os critérios de pontuação são os seguintes:

- Técnica (enrolar, cozedura) – 0 a 10 pontos
- Sabor – 0 a 20 pontos
- Textura da Massa – 0 a 10 pontos
- Aspeto Visual (cor) – 0 a 10 pontos
- Total – Máximo de 50 pontos**



10. O júri selecionará um máximo de **dez finalistas**.

11. Os dez finalistas integrarão a **Rota d'O Melhor Croissant à Moda do Porto**, garantindo-lhes visibilidade junto do grande público. A rota será divulgada no website e as redes sociais do evento.

11.1. A Rota decorrerá nos dois meses entre as provas de apuramento e a prova final.

11.2. Os finalistas receberão um dístico da Rota que deverá ser colocado no estabelecimento, em local visível, durante toda a duração da Rota.

11.3. Os finalistas comprometem-se a ceder até 30 unidades de produto para ações promocionais, mediante solicitação da organização.

12. A prova final será realizada no Porto, no mês de Junho ou Julho (dia e local a anunciar).

12.1. Cada concorrente deverá entregar **30 exemplares de croissants sem qualquer identificação do estabelecimento** para avaliação do júri e degustação do público.

12.2. Os croissants finalistas serão recebidos pela organização, que os numerará e avaliará de forma anónima.

12.3. As entregas devem ser feitas no local e horário definidos pela organização.

12.4. O júri da prova final, composto por um mínimo de cinco elementos, avaliará os croissants com base nos critérios indicados no ponto 9.

12.5. Em caso de empate, caberá ao presidente do júri estabelecer os critérios de desempate.

12.6. O júri destacará apenas os **três melhores classificados**.

13. As decisões do júri são soberanas e não serão passíveis de recurso.



14. O primeiro classificado receberá um **Troféu de distinção**.

14.1. Todos os finalistas receberão um **diploma**.

15. A organização reserva-se o direito de recusar a participação de concorrentes que tenham divulgado informações incorretas ou ambíguas sobre a obtenção de prémios, independentemente de terem sido premiados ou não.

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

O presente regulamento pode ser alterado a qualquer momento sem aviso prévio, bastando para tal alteração no site do concurso.

Versão 3, criada a 17 de abril de 2026, pelas 16h00.



www.omehorcroissantamodadoporto.pt