



REGULAMENTO

Bem-vindos a Matosinhos e ao Troféu Portugal, o grande concurso de cozinha que apresenta a excelência dos produtos portugueses. É um evento que elogia a nossa tradição gastronómica, ao mesmo tempo que acolhe as visões mais contemporâneas.

Organizado pelas Edições do Gosto, o Troféu Portugal chega a 2026 à **6ª edição**, celebrando a nossa gastronomia, tendo como tema o tema o **“Mar”**, destacando mais uma vez o melhor da culinária portuguesa.

A Organização convidou **8 profissionais de cozinha**, para representar o País, bem como um conjunto de chefes de cozinha para fazer parte do júri. De **3 a 5 de outubro, Matosinhos, no Jardim Senhor do Padrão**, faz a sua afirmação como grande referência na cozinha de mar, acolhendo concorrentes, jurados, produtores e a comunidade da gastronomia.

1. O que é?

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

2. Onde decorre o evento?

O Troféu Portugal 2026 decorre em Matosinhos, no Jardim do Senhor do Padrão, nos dias 3 a 5 de outubro, no âmbito das iniciativas de Matosinhos, Cidade Criativa da Gastronomia da UNESCO. As eliminatórias realizam-se nos dias 3 e 4 de outubro; a final e a cerimónia de entrega de prémios realizam-se no dia 5 de outubro.

3. Quem pode participar?

A participação no Troféu Portugal é exclusiva para convidados da Organização. As Edições do Gosto convidam 8 chefes de cozinha de elevado mérito e reputação, cada um representando a cozinha de uma das 8 regiões de Portugal (Norte, Região do Porto, Centro, Região de Lisboa, Alentejo e Ribatejo, Algarve, Açores e Madeira), 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 **22 de setembro de 2026**. A ficha técnica servirá de base de avaliação para a equipa de júri.

4.2. A prova consiste em apresentar um prato que respeite o tema “Mar” e expresse o território que o concorrente representa. A receita deve incluir obrigatoriamente pescado como ingrediente principal, entendendo-se como tal peixe, crustáceos, moluscos e cefalópodes, valorizando-se também o uso de produtos e técnicas associados à região representada

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 permitam a identificação da marca. 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 apresentação 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 ou 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 com provas ao vivo, à vista do público e sob o escrutínio de um júri composto por conceituados chefes de cozinha. A fase eliminatória decorrerá nos dias 3 e 4 de outubro, em espaço equipado com duas cozinhas.

4.8.1. Após a conclusão das provas dos dias 3 e 4 de outubro, as pontuações de todos os concorrentes serão reunidas numa classificação conjunta. Os dois concorrentes com a melhor classificação conjunta serão apurados para a final ao vivo, a realizar no dia 5 de outubro. A pontuação das eliminatórias destina-se exclusivamente ao apuramento e não transita para a final.

4.8.2. Em todas as fases, os concorrentes deverão confeccionar o prato no tempo máximo de 3 horas.

Exemplo de horário:

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 deverá apresentar o mesmo prato ao longo de todo o concurso, sendo apenas permitidos pequenos ajustes mediante indicação do júri. O prato poderá ser servido numa porção única, para partilha entre os quatro membros do júri, ou em porções individuais. Deverá ainda ser preparada uma porção extra para fotografia e exposição ao público. Após cada prova, os concorrentes deverão disponibilizar 50 mini porções do mesmo prato para degustação pelo público.

5. Em cada fase do concurso, são aplicados os seguintes critérios de pontuação:

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 e adequação ao tema “Mar” – 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 2026** 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 2026.

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

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

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

Versão 1, criada a 7 de setembro de 2026.