

Regulamento Geral dos Concursos Gastronómicos**Festival da Abóbora da Atalaia 2026**

Entidade promotora	Junta de Freguesia da Atalaia
Datas do festival	23 a 25 de outubro de 2026
Local de realização	Pavilhão Multiusos da Atalaia
Categorias abrangidas	Melhor Compota ou Doce de Abóbora · Melhor Bolo de Abóbora · Melhor Sopa de Abóbora · Melhor Filhó de Abóbora
Prazo de inscrição	20 de outubro de 2026, às 23h59
Envio das candidaturas	As inscrições deverão ser entregues através do endereço geral@festivalabobora.pt , acompanhadas da ficha de inscrição correspondente à categoria escolhida.

1. Objeto e objetivos

O presente regulamento estabelece as regras de participação, entrega, avaliação, comunicação de resultados e atribuição de prémios dos concursos integrados no Festival da Abóbora da Atalaia 2026. Os concursos valorizam a abóbora enquanto produto agrícola, ingrediente gastronómico, matéria-prima de inovação e elemento de identidade do território.

Pretende-se criar oportunidades de participação para a comunidade, produtores, empresas, estabelecimentos de restauração, escolas, associações e empreendedores, promovendo a criatividade, a qualidade técnica, a valorização de ingredientes locais e a partilha de saberes entre gerações.

2. Concursos integrados e calendário indicativo

Concurso	Dia previsto	Momento de avaliação
Melhor Compota ou Doce de Abóbora	Sexta-feira, 23 de outubro	Prova e avaliação no concurso dos melhores doces.
Melhor Bolo de Abóbora	Sexta-feira, 23 de outubro	Prova e avaliação no concurso dos melhores doces.
Melhor Filhó de Abóbora	Sexta-feira, 23 de outubro	Prova e avaliação pelo júri.
Melhor Sopa de Abóbora	Sábado, 24 de outubro	Avaliação técnica e possibilidade de prova pública.

Os horários de receção, apresentação, prova e cerimónia de prémios serão comunicados aos candidatos aceites após o fecho das inscrições. A organização pode ajustar a programação por motivos operacionais, de segurança, meteorologia ou capacidade do recinto.

3. Participação e candidatura

- Podem candidatar-se pessoas singulares, equipas, associações, escolas, produtores, empresas, estabelecimentos de restauração e outros projetos compatíveis com a categoria escolhida.
- Os participantes menores de idade devem estar acompanhados por um adulto responsável ou apresentar autorização escrita do respetivo representante legal.
- Cada participante pode concorrer a mais do que uma categoria, desde que entregue uma candidatura e uma proposta autónoma para cada concurso e cumpra os respetivos horários.
- A candidatura deve ser entregue no prazo divulgado pela Junta de Freguesia da Atalaia, contendo os dados de contacto, nome da receita ou produto, ingredientes ou descrição técnica, alergénios aplicáveis e necessidades de apresentação.
- A candidatura apenas se considera aceite após confirmação da organização. A organização pode pedir esclarecimentos ou informações adicionais para verificar a adequação da proposta às regras do concurso.

4. Fornecimento de abóbora e ingredientes-base

A organização fornecerá abóbora a todos os concorrentes dos concursos, em condições e quantidades definidas para cada categoria. A entrega será comunicada previamente aos candidatos aceites. A abóbora fornecida deve constituir elemento identificável da receita, prato, produto ou demonstração apresentada.

Concurso	Fornecido pela organização	Responsabilidade do candidato
Compota ou Doce	Abóbora	O concorrente complementa a receita com os restantes ingredientes e declara os alergénios.
Bolo	Abóbora	O concorrente assegura os restantes ingredientes e apresenta o bolo pronto para prova.
Sopa	Abóbora	O concorrente assegura os restantes ingredientes e entrega a sopa em condições de serviço.
Filhó	Abóbora, farinha, açúcar amarelo, açúcar branco, fermento de padeiro e ovos	O concorrente assegura os ingredientes

Na competição de Filhó, cada equipa pode levar ingredientes secretos adicionais para adaptar a receita ao seu estilo. Esses ingredientes devem ser seguros, legais e adequados ao consumo humano. Para proteção de participantes e público, devem ser comunicados à organização os alergénios relevantes antes do início da competição. A quantidade e identidade dos extras podem manter-se confidenciais perante as outras equipas, salvo quando seja necessária informação para segurança alimentar.

5. Regras comuns de higiene, segurança e apresentação

- Todos os alimentos devem ser preparados, transportados e apresentados em condições adequadas de higiene e segurança alimentar.
- Os candidatos devem indicar os alergénios relevantes e informar a organização sobre qualquer ingrediente cuja manipulação ou prova exija cuidados especiais.

- A organização pode recusar produtos sem identificação adequada, em condições inadequadas de conservação, com sinais de deterioração ou que não permitam garantir uma prova segura.
- O participante é responsável pela originalidade e autoria da proposta apresentada, bem como pela veracidade da informação prestada na candidatura.
- A organização poderá fotografar, filmar e divulgar os produtos, equipas e momentos de avaliação para fins de comunicação do festival, salvo oposição fundamentada comunicada previamente por escrito.

6. Júri, critérios e decisões

O júri será designado pela organização e deverá reunir competência relevante para a categoria avaliada. Sempre que possível, incluirá representantes da gastronomia, produção agrícola, inovação, comunidade e/ou entidades técnicas. As decisões do júri são tomadas com base na grelha aplicável e registadas em ficha de avaliação.

Critério-base para concursos gastronómicos	Pontuação máxima	O que o júri observará
Sabor, equilíbrio e qualidade global	25 pontos	Harmonia, intensidade e resultado final.
Técnica e textura	20 pontos	Domínio do processo, consistência e acabamento.
Valorização da abóbora	20 pontos	Presença identificável, pertinência e integração do ingrediente.
Criatividade e identidade territorial	15 pontos	Originalidade, memória, ligação local e narrativa.
Apresentação	10 pontos	Cuidado visual, clareza e adequação à prova.
Conformidade e informação alimentar	10 pontos	Declaração de ingredientes/alergénios e cumprimento das regras.

Os critérios específicos indicados para cada categoria complementam os critérios-base definidos na secção 6, não alterando a respetiva pontuação máxima.

Em caso de empate, prevalece a candidatura com maior pontuação no critério “Sabor, equilíbrio e qualidade global”. Mantendo-se o empate, prevalece a maior pontuação no critério “Valorização da abóbora”

7. Regras específicas por categoria

7.1 Melhor Compota ou Doce de Abóbora

- A proposta deve conter abóbora e ser apresentada em quantidade suficiente para a prova do júri.
- Devem ser indicados o tipo de preparação, os ingredientes principais, o tipo de abóbora quando conhecido e os alergénios relevantes.
- Serão valorizados sabor, textura, equilíbrio, criatividade, apresentação, ligação regional e capacidade de promover a abóbora.

7.2 Melhor Bolo de Abóbora

- O bolo deve conter abóbora como ingrediente identificável e de destaque.
- A apresentação deve permitir corte e prova pelo júri em condições adequadas.
- Serão valorizados sabor, textura, equilíbrio, apresentação, criatividade, utilização da abóbora e identidade regional.

7.3 Melhor Sopa de Abóbora

- A abóbora deve ser ingrediente principal ou de destaque.
- A sopa deve chegar ao local definido pela organização à temperatura e em condições adequadas de serviço e prova.
- Serão valorizados sabor, equilíbrio, textura, criatividade, produto regional e aceitação do público, quando exista prova popular.

7.4 Melhor Filhó de Abóbora

- A receita apresentada deverá ser uma filhó à base de abóbora, sendo a utilização da abóbora claramente identificável.
- O produto deverá ser apresentado em quantidade suficiente para prova e avaliação pelo júri.
- Devem ser indicados os principais ingredientes utilizados e os alergénios relevantes.
- Serão valorizados o sabor, textura, qualidade da fritura, equilíbrio da receita, utilização e valorização da abóbora, apresentação, criatividade e ligação à tradição ou ao território.

8. Prémios, divulgação de resultados e disposições finais

- Os prémios, diplomas, menções honrosas e eventuais apoios complementares serão divulgados pela organização antes da realização da respetiva categoria ou no momento da cerimónia de entrega.
- A organização pode não atribuir prémio numa categoria quando considere que as candidaturas não cumprem os requisitos mínimos de qualidade, segurança ou adequação.
- A participação implica a aceitação integral deste regulamento. Os casos omissos serão apreciados pela Junta de Freguesia da Atalaia, ouvida a organização técnica quando necessário.

Anexo I — Ficha resumida de avaliação do júri

Esta ficha pode ser impressa e preenchida individualmente por cada elemento do júri. A pontuação final resulta da média ou do método definido pela organização antes do início da prova.

Critério	Máximo	Pontuação atribuída	Observações
Sabor, equilíbrio e qualidade global	25		
Técnica e textura	20		
Valorização da abóbora	20		
Criatividade e identidade territorial	15		
Apresentação	10		



Conformidade e informação alimentar	10		
TOTAL	100		

“Os dados pessoais recolhidos no âmbito das inscrições serão utilizados exclusivamente para efeitos de gestão, organização e comunicação dos concursos, nos termos da legislação aplicável em matéria de proteção de dados.”

Concurso: _____ Júri: _____ Data: _____
____ / ____ / 2026