Concurso do Bolo-Rei de Ponte de Lima



Normas de Participação



1. Organização

A Organização do Concurso de Bolo-Rei de Ponte de Lima é da responsabilidade do Município de Ponte de Lima em parceria com a Associação Empresarial de Ponte de Lima e com a colaboração da Escola Superior Agrária de Ponte de Lima e da Confraria do Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima.

2. Objetivos

O Concurso do Bolo Rei de Ponte de Lima tem como objetivos:

- a) Contribuir para a dinamização e promoção das tradições associadas à doçaria de Natal de Ponte de Lima no âmbito da qual o Bolo-Rei assume um especial papel de destague;
- b) Favorecer a confeção e a promoção do bolo-rei com elevada qualidade, privilegiando a utilização de matérias primas típicas da região;
- c) Dar a conhecer e apresentar ao público diferentes receitas de bolo-rei, tendo como princípio estruturante inovar na tradição;
- d) Potenciar a promoção do Bolo-Rei associado às pastelarias e casas comerciais de Ponte de Lima junto da Comunicação Social nacional e da Galiza no sentido de contribuir, crescentemente, para o seu prestígio e notoriedade.

3. Inscrição

O concurso funcionará da seguinte forma:

- a) O concurso será aberto a todos os interessados, que podem participar de forma individual ou como casas comerciais;
- b) Cada concorrente, pode concorrer apenas com uma amostra de bolo-rei;
- c) A inscrição no concurso é gratuita;
- d) O período de inscrição decorrerá até 06 de dezembro de 2023;
- e) A inscrição deverá ser efetuada após o completo preenchimento da ficha de inscrição, podendo ser enviada pelos interessados por correio eletrónico (aepl@aepontedelima.pt), por correio para o secretariado do concurso (Associação Empresarial de Ponte de Lima), ou presencialmente na Associação Empresarial de Ponte de Lima.

4. Amostras a concurso

- 1 Só serão admitidas a concurso as amostras entregues em pratos descaraterizados (sem qualquer indicação do concorrente).
- 2 As amostras deverão ser entregues pelos inscritos na Praça de Camões entre as 14h30 e 15h30, do dia 08 de dezembro de 2023.

5. Júri Técnico

- 1 As entidades organizadoras nomearão o júri técnico.
- 2 O júri será constituído preferencialmente por 7 elementos, designadamente, especialistas, investigadores, chefes, jornalistas nacionais e galegos especializados na temática da gastronomia e doçaria tradicional.

- 3 O júri técnico analisa sensorialmente e classifica as amostras, preenchendo uma ficha de prova, sendo as amostras analisadas com a garantia de absoluto anonimato.
- 4 O júri é soberano nas suas decisões.

6. Prémios

- 1 Serão distinguidos os 3 primeiros classificados.
 - 1º Uma Viagem aos Açores para 2 pessoas (a)
 - 2º Estadia uma semana no Doura para 2 pessoas (b)
 - 3º Um cabaz de Natal
- 2 O vencedor será premiado com um spot publicitário num jornal de tiragem regional, estando incluída a execução do design gráfico.
- 3 O vencedor será, ainda, contemplado com uma entrevista a divulgar em órgão de comunicação social da Galiza.
- 4 Os três primeiros classificados, contando com o primeiro classificado, recebem um selo para afixarem nas embalagens dos Bolos-Rei como marca distintiva da qualidade dos seus produtos.
- 5 Os três primeiros classificados terão, ainda, a oportunidade de apresentarem e divulgarem os seus produtos junto da Comunicação Social Nacional e Galega no âmbito das Tertúlias Gastronómicas promovidas pela Confraria do Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima. 6 Aos restantes participantes será entregue um diploma de participação.

7. Regras gerais

- 1 Os premiados serão contactados pela organização.
- 2 A decisão do júri não é suscetível de recurso.
- 3 A participação neste concurso obriga à aceitação das cláusulas do presente documento.

8. Esclarecimentos e contatos

Associação Empresarial de Ponte de Lima Tel. 258 743 788

Email - aepl@aepontedelima.pt

Município de Ponte de Lima / Gabinete Terra Tel. 258 900 401

Email – <u>terra@cm-pontedelima.pt</u>

(a)A Viagem aos Açores:

- Períodos de Viagem de 02/01/2024 19/03/2024 e 07/10/2024 23/12/2024
- Estadia de 3 Noites, 4 dias
- Voos com partida do Porto;
- Taxas aeroportuárias e de combustível;
- Seguro de viagem
- Estadia em Hotel 3 estrelas em regime de pequeno almoço; A reserva terá de ser feita até 30 dias após a entrega de premio. As reservas fora destas datas serão cobrados suplementos das taxas aeroportuárias e de combustível.

(b) Estadia uma semana no Doura para 2 pessoas

- Períodos de Viagem de 02/01/2024 19/03/2024 + 02/04/2024 31/05/2024 + 07/10/2024 23/12/2024
- Estadia de 2 Noites, 3 dias
- Estadia em Hotel 4 estrelas em regime de pequeno almoço com acesso ao Spa.