

**ÓBIDOS**  
FESTIVAL  
INTERNACIONAL

Chocolate

REGULAMENTO  
CONCURSO  
**MELHOR COCKTAIL  
DE CHOCOLATE 2026**

# FESTIVAL INTERNACIONAL 20 DE CHOCOLATE DE ÓBIDOS 26

## CONCURSO MELHOR COCKTAIL DE CHOCOLATE

Ao longo das últimas edições, o Festival Internacional de Chocolate de Óbidos afirmou-se como um dos eventos temáticos mais criativos de Portugal, transformando o chocolate em cenários, personagens e experiências sensoriais através de universos imaginativos que vão do fantástico ao contemporâneo. Esta evolução contínua manteve sempre um traço comum: a capacidade de surpreender pela fusão entre gastronomia, imaginação e espetáculo.

Em 2026, de 6 a 22 de março, sob o tema Arte, o festival regressa à essência da criação humana, celebrando as diversas formas de expressão artística, da Arquitetura ao Cinema, reinterpretadas em chocolate. Esculturas inspiradas em grandes artistas e movimentos, instalações temáticas, ateliers interativos, performances e experiências sensoriais convidam o público a descobrir o chocolate como matéria-prima criativa, num evento que reforça o seu papel como palco de inovação cultural, onde tradição e modernidade se encontram.

*Em Óbidos, a arte ganha sabor e o chocolate transforma-se em linguagem.*

**Concurso para bartenders e outros amantes de cocktails, que gostem de inovar e que estejam disponíveis para implementar o chocolate num cocktail digno de destaque no Festival Internacional do Chocolate de Óbidos.**

### 1. PREÂMBULO

Para aprender mais sobre a arte do chocolate ou para premiar os melhores da área, o Festival Internacional de Chocolate de Óbidos disponibiliza uma programação de concursos que visa angariar mais adeptos para este campo, dando oportunidade a profissionais e amadores de mostrar as suas valências.

Inserido no Festival que decorrerá de 6 a 22 de março de 2026, de sexta-feira a domingo. O concurso **“Melhor Cocktail de Chocolate”** é um concurso anual e pretende dar a conhecer receitas de cocktails com um twist de chocolate, criadas por bartenders ou amadores que procuram mostrar a sua criatividade.

Este desafio tem como base a elaboração de um cocktail, onde o produto principal de ambas as receitas terá de ser o **cacau e/ou chocolate em todas as suas variantes**. Concurso para bartenders e outros amantes de cocktails

que gostem de inovar e que estejam disponíveis para implementar o chocolate num cocktail.

O concurso será composto por duas semi-finais que decorrerão no dia 6 e 13 de março, respetivamente onde se definirão os 3 finalistas com acesso direto à final, que decorrerá no dia 20 de março e terminará elegendo o **Melhor Cocktail de Chocolate 2026**. Todas as provas do concurso decorrerão em **Óbidos, no Festival Internacional de Chocolate de Óbidos**, no palco de Concursos e Demonstrações, situado na Cerca do Castelo de Óbidos.

Este concurso é da responsabilidade da Óbidos Criativa, E.M., empresa organizadora do Festival Internacional de Chocolate de Óbidos, representada adiante como Organização e reger-se-á pelas seguintes cláusulas:



## ART. 1º - OBJETO

O objeto do presente regulamento consiste, de acordo com as regras seguintes, na admissão e seleção dos concorrentes, assim como a posterior atribuição de prémios, no âmbito do concurso “**Melhor Cocktail de Chocolate 2025**” a decorrer no Festival Internacional de Chocolate de Óbidos.

## ART. 2º - ENTIDADE RESPONSÁVEL PELA CONSULTA

A presente consulta é da responsabilidade da Óbidos Criativa, E.M., entidade organizadora do evento.

## ART. 3º - ADMISSIBILIDADE

- 1 A inscrição é gratuita e podem concorrer todos os bartenders profissionais, amadores e outros aficionados do mundo da coquetelaria.
- 2 Só serão elegíveis para o concurso os proponentes que se candidatem com um cocktail que contenha na sua **confeção o chocolate e/ou cacau**.
- 3 Serão admitidas todas as inscrições em conformidade, sendo selecionadas seis (6) semifinalistas para a participação nas duas semifinais do concurso.

## ART. 4º - INSCRIÇÃO

- 1 A apresentação da proposta para a participação no concurso **Melhor Cocktail de Chocolate 2026** deverá ser formalizada através do preenchimento do seguinte formulário online: <https://forms.gle/sj8aPto6hCoGhqSd8>
- 2 O prazo limite para a receção de candidaturas é o dia **22 de fevereiro (domingo) até às 23:59H**.
- 3 Na candidatura deverão ser apresentados os seguintes elementos:
  - a. Dados pessoais para a ficha de inscrição;
  - b. Descrição/ficha técnica do cocktail a apresentar;
  - c. Fotografias demonstrativas do “mise en place” e cocktail finalizado.
- 4 A organização informará os concorrentes admitidos até às **23:59H** do dia **27 de fevereiro (sexta-feira)**.
- 5 A organização reserva o direito de cancelar o concurso caso o total de inscrições seja inferior a seis (6). Nestas circunstâncias, os inscritos serão imediatamente informados.

## ART. 5º - SELEÇÃO

- 1 O júri selecionará seis (6) concorrentes para estarem presentes nas duas semifinais do concurso.
- 2 A seleção será feita através da análise da receita de cocktails e da imagem demonstrativa enviadas na

inscrição, seguindo determinados critérios de avaliação tais como: composição do cocktail, originalidade e apresentação.

## ART. 6º - CONDIÇÕES DAS PROVAS

- 1 A realização do concurso é dividida pelas seguintes provas com a respetiva calendarização:
  - a. 1ª semifinal - 6 de março, sexta-feira
  - b. 2ª semifinal - 13 de março, sexta-feira
  - c. Final - 20 de março, sexta-feira
- 2 As provas terão lugar no palco de Concursos e Demonstrações, um dos espaços do Festival Internacional de Chocolate de Óbidos localizado na Cerca do Castelo de Óbidos.
- 3 Em cada prova, seja semifinal ou final, participam três (3) concorrentes.
- 4 Cada vencedor da respetiva semifinal terá acesso direto à final do concurso.
- 5 O terceiro concorrente melhor classificado pelo júri, considerando o conjunto das provas das semifinais, também garantirá acesso à final.
  - a. A organização informará o concorrente selecionado até às 23:59H, do dia 17 de março.
- 6 Os concorrentes que participam nas provas deverão apresentar-se pelas 18H30 junto do local das provas.
- 7 As provas iniciarão às 19H30 finalizando às 20H30.
- 8 Os ingredientes a utilizar deverão chegar bem acondicionados e respeitar as regras da HACCP.
- 9 Todos os processos de confeção dos elementos a concurso devem ser executados na prova, sendo apenas permitidos trazer no máximo 3 (três) elementos totalmente preparados.
- 10 Só participarão na prova da final três(3) concorrentes em conformidade com o ponto 3 do presente artigo.
- 11 A apresentação de todas as provas será realizada do seguinte modo:
  - a. Apresentação da receita do cocktail;
  - b. Confeção do cocktail;
  - c. Prova realizada pelo júri;
  - d. Decisão final.
- 12 Nas provas semifinais os concorrentes apenas poderão apresentar o cocktail com o qual se candidataram na inscrição.
- 13 **Na Prova Final**, cada concorrente deverá enfrentar um desafio adicional, apresentando **dois (2) cocktails**. Para além de apresentar o cocktail com o qual se candidatou no ato de inscrição, ser-lhe-á atribuída uma **caixa contendo vários ingredientes misteriosos**. Com base nesses ingredientes, o concorrente deverá conceber e preparar um novo cocktail de

raiz, recorrendo exclusivamente aos ingredientes disponibilizados. Este desafio tem o objetivo de avaliar a capacidade do bartender de equilibrar sabores sob pressão e inovar, focado no sabor e na apresentação do cocktail final.

- 14 **Mystery Box Challenge:** Desafio técnico onde bartenders recebem ingredientes surpresa (bebidas, xaropes, frutas, especiarias) que devem ser obrigatoriamente usados para criar uma nova receita em tempo limitado. Testa criatividade, agilidade e improvisação.

**a. Desafio de Ingredientes Obrigatórios:** Criar um cocktail usando itens inusitados escondidos na caixa.

**b. Desafio de Ornamentação:** Usar ingredientes específicos da caixa apenas para a decoração (artístico).

**c. Desafio de tempo:** Elaborar o cocktail, dentro do tempo estabelecido.

- 15 Será da responsabilidade da Organização:

**a.** Disponibilizar uma bancada de cozinha equipada com ponto de queima, forno convetor, ponto de água, e pedra mármore para temperar o chocolate;

**b.** Disponibilizar equipamento geral para uso coletivo de frio positivo e negativo e abatedor de temperatura;

**c.** Disponibilizar um avental do Festival para utilização nas provas finais.

- 16 Será da responsabilidade do concorrente:

**a.** Assegurar os produtos necessários à confecção, decoração e empratamento dos elementos a apresentar;

**b.** Fazer-se acompanhar de todo o conjunto de equipamentos e utensílios gerais, tais como copos, shakers, medidores, e outros, necessários à confecção do cocktail a apresentar.

## ART. 7º - JÚRI

O júri é composto por personalidades do meio académico e profissional. A seleção e critério de avaliação decorrerá nas seguintes condições:

- 1 Os membros do júri são convidados a título pessoal, não podendo delegar o convite.
- 2 Em caso de impossibilidade, o membro do júri será substituído por outro elemento convidado pela Organização.
- 3 Os membros e o presidente do júri serão anunciados antes do início das provas.
- 4 Antes do início das provas, os membros do júri devem participar numa sessão prévia de coordenação para calibração de procedimentos, como forma de preenchimento da ficha de avaliação e de critérios de classificação.
- 5 Durante o concurso é obrigatória a presença dos membros do júri e do pessoal de apoio. É ainda permitida a presença de jornalistas credenciados e do público que queira assistir.

- 6 A Organização assegura a manutenção das condições adequadas e escolhe a ordem pela qual cada produto é avaliado.

- 7 Os resultados atribuídos por cada júri serão tratados de forma anónima pela Organização, a qual garante por todos os meios ao seu alcance o sigilo dos resultados até ao anúncio dos vencedores. Em caso de dúvida, litígio ou qualquer outra situação não prevista neste Regulamento, a Organização tentará por todos os meios sanar a situação, não havendo recurso das suas decisões, tendo o presidente do júri voto de qualidade.

- 8 Os participantes serão informados pela Organização sobre os critérios que estiveram na base de eventuais desclassificações.

## ART. 8º - AVALIAÇÃO

Pontuação Técnica (Pontuação máxima: 50 pontos)

**a.** Mise-en-place 0 - 5 pontos

**b.** Higiene e método de trabalho: 0 - 5 pontos

**c.** Técnica na elaboração do cocktail: 0 - 20 pontos

**d.** Práticas de sustentabilidades e desperdício: 0 - 10 pontos

**e.** Ponto de Inspiração e Storytelling : 0 - 10 pontos

Pontuação da Componente de Degustação (Pontuação máxima: 50 pontos)

**a.** Aroma: 0 - 10 pontos

**b.** Sabor: 0 - 30 pontos

**c.** Apresentação visual do cocktail, garnish: : 0 - 10 pontos

Pontuação Extra (Pontuação: 10 pontos)

**a.** Conciliação da imagem dos elementos apresentados com a temática do evento da edição de 2026 ("Arte"), **aplicável apenas em caso de empate.**

Pontuação máxima na Prova (técnica + componente de degustação + pontos extra): 110 pontos.

## ART. 9º - PRÉMIO

- 1 Serão atribuídos prémios ao 1º, 2º e 3º classificados.
- 2 Os prémios a atribuir no âmbito do presente concurso serão oportunamente divulgados pela Organização, através dos seus canais oficiais.
- 3 Os prémios não poderão ser convertidos em dinheiro, reservando-se à Organização o direito de atribuir outros prémios de igual valor se às circunstâncias supervenientes o tornarem necessário.
- 4 A entrega de prémios realizar-se-á no dia 22 de março pelas 19H00.

## ART. 10º - CALENDARIZAÇÃO DO CONCURSO

O concurso decorrerá com a seguinte calendarização:

- 1 Período de Inscrição - Até às 23:59H do dia 22 de fevereiro de 2026;
- 2 Período de Seleção das Candidaturas - 23 a 27 de fevereiro de 2026;
- 3 Semifinais:
  - a. 1ª semifinal: dia 6 de março de 2026, pelas 19H30;
  - b. 2ª semifinal: dia 13 de março de 2026, pelas 19H30;
- 4 Final - Dia 20 de março de 2026 pelas 19H30;
- 5 Entrega de prémios - Dia 22 de março de 2026 pelas 19H.

## ART. 11º - DIREITOS DE AUTOR

- 1 O concorrente deste concurso garante ser o detentor de todos os direitos de autor e conexos associados às receitas ou produtos constantes da ficha técnica submetida. Nessa qualidade, o concorrente cede os seus direitos de autor, bem como quaisquer outros direitos eventualmente existentes, para que o Festival Internacional de Chocolate de Óbidos e a Óbidos Criativa, E.M. possam utilizar livremente, e para fins que entenderem convenientes, sem que lhes possa ser exigida qualquer contrapartida, a título de remuneração, compensação ou outro, não lhes sendo imputável qualquer tipo de responsabilidade por esse facto.
- 2 O participante responsabiliza-se perante o Festival Internacional de Chocolate de Óbidos, bem como perante terceiros, por todos os eventuais danos causados pela divulgação da sua receita.

## ART. 12º - PROTEÇÃO E TRATAMENTO DE DADOS

- 1 O concorrente aceita que o fornecimento dos seus dados é necessário e obrigatório para efeitos de processamento do concurso, apuramento do vencedor e entrega dos prémios.
- 2 Os concorrentes aceitam igualmente, que os respetivos dados recolhidos sejam utilizados para efeitos de ações de divulgação e marketing. Os dados serão recolhidos pela Óbidos Criativa, E.M. e tratados pelo Festival Internacional de Chocolate de Óbidos e pela Óbidos Criativa, E.M.
- 3 O Festival Internacional de Chocolate de Óbidos e a Óbidos Criativa, E.M., garantem a segurança e confidencialidade do tratamento dos dados, garantindo a possibilidade de acesso, rectificação e cancelamento dos dados aos participantes, mediante comunicado expresso à empresa em questão.

- 4 Os dados de identificação pessoal obtidos poderão ser disponibilizados para o apuramento de responsabilidade civil e criminal, mediante solicitação da autoridade judiciária competente, nos termos da legislação aplicável.

## ART.13º - DISPOSIÇÃO FINAL

A participação neste concurso pressupõe a plena aceitação do presente regulamento, bem como as alterações que a qualquer momento venham a ser introduzidas, e 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 definitivas e inquestionáveis.

## ART. 14º - ESCLARECIMENTOS

- 1 Os interessados podem solicitar esclarecimentos relativos à boa compreensão e interpretação das normas do presente Regulamento.
- 2 Os esclarecimentos devem ser solicitados através dos seguintes contactos:
  - a. Número de telefone: 262 955 561, nos dias úteis das 10H às 13H e das 14H às 16H;
  - b. Correio electrónico: [festivalchocolate@cm-obidos.pt](mailto:festivalchocolate@cm-obidos.pt)

Óbidos, 10 de fevereiro 2026

Edição anterior:



FRANCISCO SIOPA  
CHEF FRANCISCO SIOPA  
CURADOR FIC

PEDRO RODRIGUES  
PRESIDENTE DO CONSELHO DE  
ADMINISTRAÇÃO ÓBIDOS CRIATIVA E.M.