

ÓBIDOS
FESTIVAL
INTERNACIONAL

Chocolate



REGULAMENTO
CONCURSO
MELHOR EMENTA
DE CHOCOLATE 2026

FESTIVAL INTERNACIONAL 20 DE CHOCOLATE DE ÓBIDOS 26

CONCURSO MELHOR EMENTA 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 restaurantes que gostem de inovar e que estejam disponíveis para implementar o chocolate nas suas ementas.

1. PREÂMBULO

Para aprender mais sobre a arte do chocolate ou para premiar os melhores da área, o Festival Internacional do 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 Ementa de Chocolate** é um concurso anual que pretende trazer os restaurantes até ao Festival, dando a conhecer receitas com um twist de chocolate, confeccionadas por cozinheiros ou pasteleiros que gostem de mostrar a sua criatividade.

O concurso decorrerá dia **8 de março de 2026**, em Óbidos, no palco Concursos e Demonstrações, espaço integrado no Festival Internacional de Chocolate de Óbidos, situado na Cerca do Castelo de Óbidos, e terminará elegendo a **Melhor Ementa de Chocolate 2026**.

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 Ementa de Chocolate 2026** 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 Podem concorrer todos os restaurantes que se localizem em Portugal.
- 2 Só serão elegíveis para o concurso, os restaurantes que apresentarem três pratos com elementos de chocolate e/ou cacau, os quais: entrada, prato principal e sobremesa.
- 3 Serão admitidas todas as inscrições em conformidade.

ART. 4º - INSCRIÇÃO

- 1 A apresentação da proposta para a participação no concurso “Melhor Ementa de Chocolate 2026” deverá ser formalizada através do preenchimento do seguinte formulário online: <https://forms.gle/WkTnDtwA8UyHBAJa9>
- 2 O prazo limite para a receção de candidaturas é o dia **22 de fevereiro, até às 23:59H.**
- 3 Na candidatura deverão ser apresentados os seguintes elementos:
 - a. Dados do restaurante;
 - b. Dados do chefe de cozinha responsável pela ementa;
 - c. Descrição da ementa a confeccionar;
 - d. Fotografias demonstrativas do “mise en place” e elementos finalizados.
- 4 A inscrição é gratuita, mas reservada a proponentes que cumpram com as regras para admissão presentes no art. 2º.
- 5 A organização informará o concorrente, caso o mesmo seja selecionado como um dos semifinalistas, até às **23:59H**, do dia **27 de fevereiro**.
- 6 A organização reserva o direito de cancelar o concurso caso o total de inscrições seja inferior a três (3). Nestas circunstâncias, os inscritos serão imediatamente informados.

ART. 5º - SELEÇÃO

- 1 O júri selecionará três (3) restaurantes para estarem presentes na prova final.
- 2 A seleção será feita através da análise das ementas e das imagens demonstrativas enviadas na inscrição, seguindo determinados critérios de avaliação como a composição das ementas, a sua originalidade e apresentação.

ART. 6º - ELEMENTOS A APRESENTAR

- 1 Deverão ser elaborados os seguintes elementos:
 - a. Uma entrada;
 - b. Um prato principal;
 - c. Uma sobremesa;
- 2 O produto principal de ambos os elementos terá impreterivelmente de ser o cacau e/ou o chocolate puro em todas as suas variantes.
- 3 Deverão ser realizados 3 exemplares de cada elemento e empratados de igual forma: 1 para exposição e prova do público e 2 para a prova do júri.
- 4 Não é permitida a utilização de chocolate sucedâneo.

ART. 7º - CONDIÇÕES DA PROVA FINAL

- 1 Cada um dos restaurantes selecionados para a prova final poderá fazer-se representar por um Chef principal e um assistente.
- 2 Os concorrentes dispõem de 15 minutos na sua bancada de trabalho para “mise en place”, na presença de membros do júri ou da organização, antes do início da prova.
- 3 A prova iniciará às **16:30H** e terá a duração de **2 horas e 30 minutos** para a preparação e confeção da ementa, até às **19H00**. Após essa hora, os participantes procederão à finalização e apresentação da ementa, seguindo-se a avaliação e decisão final do júri.
- 4 Os ingredientes a utilizar deverão chegar bem acondicionados, pesados, separados, e respeitar as regras da HACCP.
- 5 Todos os processos de confeção dos elementos a concurso devem ser executados na prova, não sendo permitido elementos totalmente ou parcialmente preparados.
- 6 A apresentação final será realizada do seguinte modo:
 - a. Confecção da ementa de chocolate no local;
 - b. Intervalo;
 - c. Apresentação e finalização;
 - d. Prova realizada pelo júri;
 - e. Decisão final.

- 7 Será da responsabilidade da Organização:
- a.** Disponibilizar uma bancada de cozinha equipada com ponto de queima, forno convector, ponto de água e pedra mármore para temperar o chocolate;
 - b.** Disponibilizar equipamento geral para uso coletivo de frio positivo e negativo;
 - c.** Disponibilizar uma jaleca do Festival para utilização nas provas finais.

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 tachos, panelas, espátulas, moldes e outros, necessários à confecção da sua receita.
 - i.** Os concorrentes podem trazer consigo um máximo de 3 equipamentos elétricos.
 - c.** Fazer-se acompanhar de elementos de decoração que considere necessários.

ART. 8º - JÚRI

O júri é composto por personalidades do meio académico, profissional, da restauração, da gastronomia e da organização. 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 sessões de prova, 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 ementa é avaliada.
- 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. 9º - AVALIAÇÃO

Pontuação (Pontuação máxima: 20 pontos)

- a.** Sabor e aroma: 0 - 5 pontos
- b.** Apresentação e empratamento: 0 - 5 pontos
- c.** Composição: 0 - 5 pontos
- d.** Criatividade e inovação: 0 - 5 pontos

ART. 10º - PRÉMIOS

- 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. 11º - 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 - De 23 a 27 de fevereiro de 2026;
- 3 Prova Final - Dia 8 de março de 2026, pelas 16:30H;
- 4 Entrega de prémios - Dia 22 de março de 2026, pelas 19H.

ART. 12º - 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. 13º - 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.

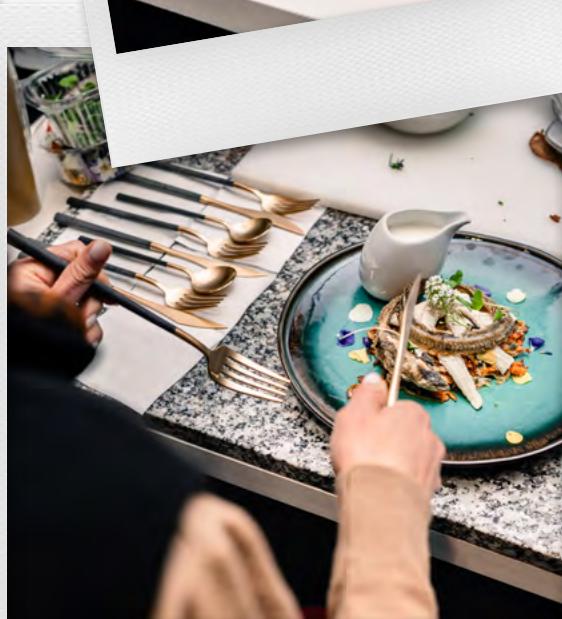
ART. 14º - DISPOSIÇÃO FINAL

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. 15º - ESCLARECIMENTOS

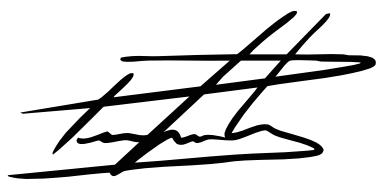
- 1 Os interessados podem solicitar esclarecimentos relativos à boa compreensão e interpretação das normas do presente Regulamento.
- 2 Os esclarecimentos devem ser solicitados através dos seguintes contactos:
 - a. Número de telefone: 262 955 561, nos dias úteis das 10H às 13H e das 14H às 16H;
 - b.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

Edição anterior:



FRANCISCO
SIOPA

CHEF FRANCISCO SIOPA
CURADOR FIC

A large, expressive black ink signature. The signature is fluid and dynamic, with several thick, sweeping strokes that cross and overlap each other, creating a sense of movement and energy.

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