

ÓBIDOS
FESTIVAL
INTERNACIONAL

Chocolate

REGULAMENTO
CONCURSO
**MELHOR BOLO
DE CHOCOLATE CASEIRO 2026**

FESTIVAL INTERNACIONAL 20 DE CHOCOLATE DE ÓBIDOS 26

CONCURSO MELHOR BOLO DE CHOCOLATE CASEIRO

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 cozinheiros e cozinheiras lá de casa, que gostam de pôr a mão na massa, especialmente se for com chocolate à mistura.

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 Bolo de Chocolate Caseiro 2026** é um concurso anual e tem como objetivo dar a conhecer receitas tradicionais feitas por entusiastas pasteleiros caseiros que gostam de mostrar o que valem nas lides do chocolate.

Este desafio tem como base a elaboração de um bolo de chocolate e/ou cacau, realizado em modo amador, com os

utensílios comuns de uma cozinha de família.

O concurso será composto por duas semifinais que decorrerão nos dias 7 e 14 de março, onde se definirão os três finalistas com acesso direto à final, que decorrerá no dia 21 de março e terminará elegendo o **Melhor Bolo de Chocolate Caseiro 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 prêmios, no âmbito do concurso “**Melhor Bolo de Chocolate Caseiro 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 cozinheiros amadores, pasteleiros amadores e aficionados do mundo da cozinha, desde que não sejam profissionais da área.
- 2 Serão admitidas todas as inscrições em conformidade, sendo selecionados 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 Bolo de Chocolate Caseiro 2026**” deverá ser formalizada através do preenchimento do seguinte formulário online: <https://forms.gle/XKGeuKYxGxzSfxrY8>
- 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 pessoais para a ficha de inscrição;
 - b. Descrição/ficha técnica das receitas a apresentar;
 - c. Imagens demonstrativas das seguintes fases de confeção do bolo de chocolate:
 - i. Preparação - Fotografia dos ingredientes utilizados (mise en place);
 - ii. Elaboração - Fotografia durante o processo de elaboração do bolo;
 - iii. Cozedura - Fotografia durante o processo de cozedura do bolo;
 - iv. Finalização - Fotografia do bolo finalizado e decorado.
- 4 A inscrição é gratuita, mas reservada a proponentes que cumpram com as regras para admissão presentes no Art. 3º.
- 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 inscritos seja inferior a seis (6). Nestas circunstâncias, os inscritos serão imediatamente informados.

ART. 5º - ELEMENTOS A CONFECIONAR

Deverá ser confeccionado um bolo caseiro cujo ingrediente principal seja o chocolate e/ou cacau.

ART. 6º - CONDIÇÕES DAS PROVAS

- 1 A realização do concurso é dividida pelas seguintes provas com a respetiva calendarização:
 - a. 1ª semifinal - 7 de março (sábado)
 - b. 2ª semifinal - 14 de março (sábado)
 - c. Final - 21 de março (sábado)
- 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 Os seis (6) concorrentes pré-selecionados através da análise das candidaturas participarão nas semifinais.
- 4 Em cada prova, seja semifinal ou final, participam três (3) concorrentes.
- 5 Cada vencedor da respetiva semifinal terá acesso direto à final do concurso.
- 6 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 **16 de março**.
- 7 Os concorrentes que participam nas provas deverão apresentar-se pelas **15:30H** junto do local das provas.
- 8 Os concorrentes dispõem de 30 minutos na sua bancada de trabalho para “mise en place”, antes do início da prova.
- 9 As provas iniciarão às **16:30H** e terão a duração de **1 hora e 30 minutos** para a preparação e confeção do bolo, até às **18:00H**. Após essa hora os participantes procederão à apresentação do bolo, seguindo-se a avaliação e decisão final do júri.
- 10 Os ingredientes a utilizar deverão chegar bem acondicionados, pesados, separados, e respeitar as regras da HACCP.
- 11 Todos os processos de confeção dos elementos a concurso devem ser executados nas provas, não sendo permitido elementos totalmente ou parcialmente preparados.
- 12 Em resumo, as provas serão realizadas do seguinte modo:
 - a. Preparação do “mise en place”;
 - b. Confeção do bolo;
 - c. Apresentação;
 - d. Avaliação e decisão final do júri.
- 13 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;

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

14 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, espátulas, moldes e outros, necessários à confeção da sua receita.

i. Os concorrentes podem trazer consigo um máximo de 3 equipamentos elétricos.

ART. 7º - 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 março de 2026;

3 1ª semifinal - Dia 7 de março de 2026, pelas 16:30H;

4 2ª semifinal - Dia 14 de março 2026, pelas 16:30H;

5 Prova Final - Dia 21 de março de 2026, pelas 16:30H;

6 Entrega de prémios - Dia 22 de março de 2026, pelas 19H.

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 estarão presentes os 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 bolo 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. 9º - AVALIAÇÃO

1 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 - PRÉMIO

1 Serão atribuídos prémios ao 1º, 2º e 3º classificados.

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 - DIREITOS DE AUTOR

1 O concorrente deste concurso garante ser o detentor de todos os direitos de autor e conexos associados à receita ou produto constante 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 e tratados pela Óbidos Criativa, E.M.
- 3 A Óbidos Criativa, E.M., garante 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

- 1 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

Óbidos, 12 de fevereiro 2026

Edição anterior:



FRANCISCO
SIOPA

CHEF FRANCISCO SIOPA
CURADOR FIC

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