

ÓBIDOS  
FESTIVAL  
INTERNACIONAL

Chocolate

REGULAMENTO  
**CONCURSO**  
**BEST CHOCOLATE SCULPTURE 2026**

# FESTIVAL INTERNACIONAL 20 DE CHOCOLATE DE ÓBIDOS 26

## CONCURSO BEST CHOCOLATE SCULPTURE

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.*

**Promover a criação de peças artísticas feitas à base de chocolate, incrementar o consumo de chocolate no país e fomentar a arte, envolvendo mais profissionais do sector. Este concurso destina-se a todos os estudantes e profissionais da área.**

## 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.

O **concurso Best Chocolate Sculpture** integra o Festival, a decorrer entre 6 e 22 de março de 2026, de sexta-feira a domingo, realizando-se pela primeira vez no âmbito deste evento. O concurso tem como objetivo promover e divulgar a criatividade e a técnica na criação de obras de arte em chocolate, sendo dirigido a entusiastas pasteleiros/chocolateiros que demonstrem gosto e aptidão pela conceção e montagem de esculturas em chocolate.

Este desafio tem como base a elaboração de uma escultura previamente executada em casa e concluída durante o festival, integrada no tema **Arte**.

O concurso será composto por uma **final que decorrerá no dia 15 de março**, em Óbidos, no palco de Concursos e Demonstrações, espaço integrado no Festival Internacional de Chocolate de Óbidos, situado na Cerca do Castelo de Óbidos, e terminará elegendo o vencedor do Best Chocolate Sculpture.

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 “**Best Chocolate Sculpture**” 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 estudantes e profissionais da área.
- 2 Só serão elegíveis para o concurso, os concorrentes que apresentem um esboço da estátua feita com chocolate que vá de acordo com o tema.
- 3 Serão admitidas todas as inscrições em conformidade, sendo selecionados máximo seis (6) finalistas para a participação na final do concurso.

## ART. 4º - INSCRIÇÃO

- 1 A apresentação da proposta para a participação no concurso deverá ser formalizada através do preenchimento do seguinte formulário online: <https://forms.gle/mSSLjrUjFGsxMytE8>
- 2 O prazo limite para a receção de candidaturas é o dia **27 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 - Processo Criativo (Registos fotográficos)
  - c. Esboço da escultura a apresentar;
- 4 A inscrição é gratuita, mas reservada a proponentes que cumpram com as regras para admissão presentes no art. 3º.
- 5 A organização informará os concorrentes admitidos até às **23:59H do dia 3 de março.**
- 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 seis (6) finalistas para estarem presentes na prova final.
- 2 A seleção será feita através da análise das esculturas e do processo de criação da mesma, seguindo determinados critérios de avaliação como o esboço da escultura, originalidade e apresentação.

## ART. 6º - CARACTERÍSTICAS OBRIGATÓRIAS DAS ESCULTURAS

- 1 Todas as esculturas devem conter 100% de chocolate.
- 2 A peça deverá ser observada a 360 graus.
- 3 Medidas das esculturas:
  - a. Altura: máxima: 50 cm;
  - b. A base não pode exceder o seu diâmetro;
  - c. É expressamente proibida a utilização de qualquer material estrutural que não seja chocolate, com exceção da base, que deverá ser de madeira e será da responsabilidade do concorrente.
- 4 A responsabilidade pela estabilidade e integridade da peça é inteiramente do concorrente.
- 5 Os 3 melhores classificados terão a escultura exposta no Festival Internacional de Chocolate de Óbidos, no espaço ‘Esculturas de Chocolate’, sendo entregue ao concorrente no final do evento.
- 6 Apenas é possível utilizar 30% de moldes, os restantes 70% da escultura terão de ser executados manualmente.

## ART. 7º - CONDIÇÕES DAS PROVAS

- 1 As provas terão lugar no **dia 15 de março**, no palco Concursos e Demonstrações, um dos espaços do Festival Internacional de Chocolate de Óbidos localizado na Cerca do Castelo de Óbidos.
- 2 Os seis (6) concorrentes pré-selecionados através da análise das candidaturas participarão na final.
- 3 Os concorrentes que participarão nas provas deverão apresentar-se pelas **11h00** junto do local das provas.
- 4 Os concorrentes dispõem de 30 minutos na sua bancada de trabalho para “mise en place”, antes do início da prova.
- 5 As provas iniciarão às **12h00** e terão a duração de **2 horas e 30 minutos** para a finalização da escultura, até às **14h30**. A partir das **15h00**, os participantes procederão à apresentação da escultura, seguindo-se a avaliação e decisão final do júri.
- 6 Todo o processo de finalização dos elementos a concurso deve ser executado durante as provas. As

peças podem ser levadas prontas, mas desmontadas, devendo ser montadas ao vivo durante o concurso, momento em que será realizada a avaliação.

- 7 **Na prova final, os concorrentes deverão apresentar um vídeo com a duração máxima de 2 minutos, no qual seja mostrado todo o processo de execução, podendo incluir fotografias. Este vídeo será exibido durante a prova, para que todos possam conhecer o processo, e deverá ser entregue em formato de pen USB.**
- 8 Em resumo, as provas serão realizadas do seguinte modo:
  - a. Finalização da Escultura;
  - b. Apresentação da Escultura;
  - c. Avaliação e decisão final do júri.
- 9 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.
- 10 Será da responsabilidade do concorrente:
  - a. Assegurar os produtos necessários à confecção, decoração e finalização da escultura 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. 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 não se responsabiliza por danos nas obras.

- 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.
- 9 O júri poderá solicitar a realização de cortes aleatórios na escultura, com o objetivo de verificar a sua veracidade.

## ART. 9º - AVALIAÇÃO

- 1 Critérios (pontuação máxima: 100 pontos):
  - a. Estrutura da ficha: 0–10 pontos
  - b. Originalidade: 0–10 pontos
  - c. Técnicas utilizadas: 0–20 pontos
  - d. Grau de dificuldade: 0–20 pontos
  - e. Apresentação e acabamento: 0–20 pontos
  - f. Respeito pelo produto: 0–20 pontos

A decisão do júri é **definitiva e inapelável**.

## 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 27 de fevereiro de 2026;
- 2 Período de Seleção das Candidaturas - 28 de fevereiro a 3 de março de 2026;
- 3 Prova Final - Dia 15 de março de 2026, pelas 11h00H;
- 4 Entrega de prémios - Dia 22 de março de 2026, pelas 19H.

## ART. 10º - 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. 11º - 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, retificação 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.

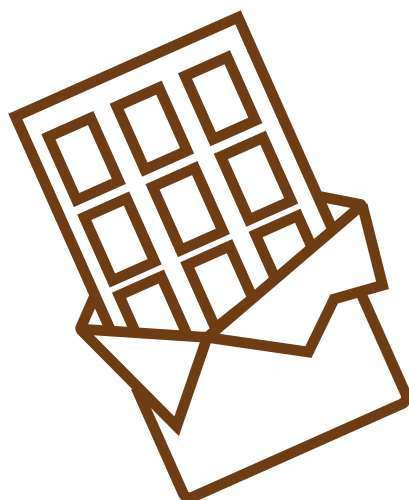
## ART. 12º - DISPOSIÇÃO FINAL

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. 13º - 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, 16 de fevereiro 2026



FRANCISCO  
SIOPA

CHEF FRANCISCO SIOPA  
CURADOR FIC

A stylized black signature of Pedro Rodrigues.

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