



GONDOMAR

é D'ouro

MUNICÍPIO DE GONDOMAR

MUNICÍPIO DE GONDOMAR
Núcleo de Turismo

Festival do Sável e da Lampreia de Gondomar

Normas de Participação

Constituem atribuições dos municípios a promoção e salvaguarda dos interesses próprios das respetivas populações, em articulação com as freguesias, designadamente no domínio do património, cultura, ciência e promoção do desenvolvimento, em conformidade com o disposto nas alíneas e) e m) do n.º 2 do artigo 23.º do Anexo I à Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, na sua redação atual, a qual aprova o Regime Jurídico das Autarquias Locais – RJAL.

A subalínea ff) do n.º 1 do artigo 33.º do mesmo Regime estabelece que à câmara municipal compete promover e apoiar o desenvolvimento de atividades e a realização de eventos relacionados com a atividade económica de interesse municipal.

Com o desiderato de cumprir com as suas atribuições e competências, a Câmara Municipal de Gondomar promove anualmente, entre fevereiro e março, o Festival do Sável e da Lampreia, tendo como finalidade a promoção turística do território através do segmento gastronomia e a dinamização da economia local.

Neste período, as unidades de restauração sediadas no concelho de Gondomar são convidadas a aderir ao Festival, destacando nas suas ementas os dois pratos mais emblemáticos do território. A campanha de comunicação assenta na divulgação dos restaurantes aderentes com vista a um acréscimo de visitantes neste período.

No âmbito do Festival é realizado um concurso gastronómico para eleger e distinguir o(s) restaurante(s) com o melhor Sável e Lampreia de Gondomar. Ao aderirem ao Festival, os restaurantes participam automaticamente no concurso gastronómico.

Com o objetivo de regulamentar o Festival são definidas as seguintes normas de participação:



GONDOMAR

é D'ouro

MUNICÍPIO DE GONDOMAR

1. Objetivos

O Festival do Sável e da Lampreia tem como objetivos a dinamização da economia local, a divulgação nos principais meios de comunicação social dos pratos tradicionais de Gondomar e o dar visibilidade e notoriedade aos restaurantes locais que confeccionam estas especialidades.

2. Requisitos e condições de participação

Todos os restaurantes aderentes ao Festival do Sável e da Lampreia devem reunir os seguintes requisitos:

- a) Estar localizado no concelho de Gondomar;
- b) Possuir as respetivas licenças de utilização e demais requisitos de abertura ao público;
- c) Ter em vigor um Sistema de Higiene e Segurança Alimentar (vulgarmente designado HACCP);
- d) Disponibilizar nas suas ementas pratos típicos confeccionados com sável ou lampreia;
- e) Submeter uma ou ambas as iguarias a concurso - sável e/ou lampreia;
- f) Remeter a Ficha de Inscrição e os respetivos anexos solicitados no âmbito da candidatura.

3. Data e local de realização do concurso gastronómico

O concurso será realizado nos restaurantes aderentes durante o Festival, de forma a avaliar, com o maior rigor, a qualidade da confeção de cada estabelecimento.

4. Menu de degustação e receção do Júri

- 4.1. Cada estabelecimento deverá selecionar a confeção de um prato tradicional (por exemplo o sável frito, Lampreia à bordalesa, entre outras receitas típicas) ou um prato inovador (por exemplo tarte de lampreia, sável fumado, entre outras receitas originais);
- 4.2. O menu de degustação que inclui o(s) prato(s) a concurso disponibilizado ao Júri é da inteira responsabilidade de cada estabelecimento, não havendo lugar ao pagamento de despesas pelo Júri ou pela entidade promotora;



GONDOMAR

é D'ouro

MUNICÍPIO DE GONDOMAR

4.3. Os restaurantes serão visitados no horário de almoço ou jantar por um Júri designado pelo Município.

4.4. Os restaurantes inscritos serão atempadamente notificados do dia e hora aproximada de chegada do Júri, devendo, para o efeito, ter uma mesa reservada.

5. Composição do Júri

O Júri do concurso gastronómico é divulgado anualmente, sendo constituído por 3 elementos designados pelo Senhor Presidente da Câmara, com possibilidade de delegação.

6. Classificação e critérios de avaliação

6.1. Os critérios de avaliação serão os seguintes:

- a) 15 pontos - qualidade dos produtos (lampreia e do sável);
- b) 15 pontos - originalidade ou autenticidade;
- c) 30 pontos - apresentação/empratamento;
- d) 40 pontos - sabor;

Total de pontos – 100 pontos.

6.2. Apenas será avaliada a confeção e apresentação da iguaria. Não serão avaliadas as instalações, decoração ou a qualidade do serviço prestado.

7. Prémios

7.1. Em função da classificação obtida será entregue a cada restaurante um certificado autenticado pela Edilidade que poderá ser colocado no restaurante e utilizado para fins promocionais do estabelecimento, com as seguintes designações:

- a) De 90 a 100 pontos - Certificado de Ouro;
- b) De 85 a 90 - Certificado de Prata;
- c) De 80 a 85 - Certificado de Bronze;
- d) De 0 a 80 - Certificado de Participação.



7.2. O Júri poderá atribuir Prémios de:

- a) Originalidade ou Criatividade;
- b) Menção Honrosa.

7.3. Anualmente, o Senhor Presidente da Câmara poderá definir a atribuição de outros prémios.

8. Candidaturas

8.1. A Ficha de Inscrição e os respetivos anexos solicitados na mesma deverão ser enviados por correio eletrónico para turismo@cm-gondomar.pt ou por correio registado para o endereço Balcão Único de Atendimento, Praça do Cidadão, 4420-210 S. Cosme (Gondomar) ou entregues presencialmente na mesma morada;

8.2. A Ficha de Inscrição estará disponível na página <http://turismo.cm-gondomar.pt/> e o prazo de candidatura será anualmente divulgado na mesmo endereço.

9. Casos Omissos

Os casos omissos serão resolvidos pelo Presidente da Câmara Municipal de Gondomar.





GONDOMAR

é D'ouro

MUNICÍPIO DE GONDOMAR

Ficha de inscrição

Identificação

Nome do restaurante _____

Nome do(a) responsável _____

Nome do(a) chefe de cozinha _____

Morada _____

Código Postal/Localidade _____

E-mail _____

Site/Facebook _____

Contacto do responsável _____

Assinale qual a iguaria que submete a concurso:

Sável

Lampreia

Ambos os pratos

Qual a forma de confeção: Tradicional Inovação

Observações: _____

Anexar à Ficha de Inscrição:

- Cópia do certificado HACCP

- Cópia da licença de utilização/alvará/comunicação prévia

Assinatura do responsável _____

Data ____/____/____