

“O melhor Pastel BRIGANTINO”

O pastel “Brigantino” começou a entrar na tradição de consumo local e por turistas, mas pretende ir mais longe. Definida e divulgada a sua receita, para garantir a sua promoção e consumo, pretende o Município de Bragança fazer a sua valorização e garantir a melhor execução. Para esse efeito, é lançado um concurso que premiará anualmente a pastelaria de Bragança que melhor confeccione o pastel “Brigantino”.

Normas da 2ª edição do concurso “O Melhor Pastel BRIGANTINO” – 2024

1. O concurso “O melhor Pastel Brigantino” é organizado pelo Município de Bragança, com o objetivo de divulgar e promover o consumo do pastel “Brigantino”, finalizando com a atribuição do título ao melhor pastel “Brigantino” do ano.
2. Os participantes do concurso deverão inscrever-se até ao dia 2 de fevereiro de 2024, confirmando obrigatoriamente, por escrito, a disponibilidade de participação, junto do Município de Bragança, que confirmará a inscrição. Do pedido de inscrição deverá constar o nome do estabelecimento de venda, a morada completa, contatos telefónicos, e nome do responsável pela participação no concurso. Deverão ainda declarar que possuem «fabrico próprio». A inscrição é gratuita e deverá ser efetuada através de formulário on-line.
3. Ao fazer a inscrição o estabelecimento disponibiliza-se para durante as seis semanas após a final da prova, a facilitar o acesso de órgãos da comunicação social ao estabelecimento para reportagens, e ainda disponibilizarem-se para participar em atos de promoção na televisão ou rádio. A recusa a estes atos poderá levar à eliminação à posteriori, impedimento de utilizar a classificação e não serão admitidos na próxima edição. O concorrente que obtiver o primeiro lugar na final compromete-se a ter pastéis “Brigantino” em venda unitária à disposição do público durante o ano em que é vencedor da prova.
4. Poderão concorrer estabelecimentos de alimentação e bebidas, com fabrico próprio de pastéis “Brigantino”, devendo ter as respetivas licenças de funcionamento e atividade.

5. Para a prova de classificação, a decorrer dia 12 de fevereiro de 2024 às 11h30, a organização do concurso procederá à receção dos pastéis que serão numerados, e cuja identificação será guardada até ao final da apreciação pelo júri. O júri efetuará provas cegas desconhecendo a identidade dos concorrentes, em sessão aberta ao público.
6. Os concorrentes deverão entregar 12 (doze) exemplares para prova do júri, em caixa branca e sem qualquer identificação, e entregar 30 (trinta) pastéis “Brigantino” para prova aberta ao público. As entregas far-se-ão obrigatoriamente entre as 10h00 e as 11h00, no espaço do Festival do Butelo e das Casulas na Praça Camões.
7. O júri é constituído por cinco elementos, sendo um deles escolhido para presidente, outro obrigatoriamente profissional de gastronomia e ainda um elemento de prestígio desta área a nível nacional. Dos dois elementos suplentes, um deles será profissional de gastronomia.
8. O júri irá pontuar os pastéis analisando o “Aspeto”, o “Sabor e consistência da massa”, o “Recheio” e o “Sabor global”. Para cada atributo haverá uma escala de 0 a 10.
9. Em caso de empate competirá ao presidente do júri estabelecer critérios de desempate.
10. O júri apenas evidenciará os três melhores classificados, podendo atribuir apenas uma menção honrosa.
11. O júri é soberano e não haverá direito a recurso das suas decisões.
12. A organização entregará a todos os concorrentes um Diploma de Participação, e Troféus para o 1º, 2º e 3º classificado.
13. A organização reserva-se o direito de não aceitar a participação de concorrentes que, pela obtenção de prémio, façam comunicações públicas com mensagens distorcidas ou pouco claras sobre a obtenção do prémio.