



REGULAMENTO DO CONCURSO **O ATUM É A ESTRELA**

1| Concurso

A Rota do Atum é um evento de âmbito regional, criado pelo Hotel Vila Baleira com o apoio do Governo Regional, através da Secretaria do Turismo e da Secretaria Regional da Agricultura e Pescas. O evento tem como objetivo destacar o atum fresco como ingrediente principal, promovendo a criatividade e a valorização dos saberes locais. Os participantes apresentarão propostas de receitas que podem seguir abordagens tradicionais ou inovadoras, utilizando produtos regionais, técnicas culinárias diversificadas e equipamentos adequados para a confeção e apresentação dos pratos a concurso.

1.1. O atum será, naturalmente, o elemento central da competição, devendo assumir o papel de matéria-prima principal nas criações apresentadas.

2| Participação no Concurso

O concurso está aberto a todos os profissionais ou amadores de cozinha que exerçam a sua atividade em restaurantes ou unidades hoteleiras, localizadas dentro ou fora da ilha do Porto Santo. É requisito obrigatório que os participantes tenham residência nas ilhas do Porto Santo ou da Madeira.

2.1. As inscrições estão abertas até ao dia 20 de maio de 2026, devendo os interessados enviar a sua candidatura diretamente para o email: **manuel.santos@vilabaleira.com**.

2.2. Cada concorrente deverá apresentar uma receita composta por uma entrada ou um prato principal, devidamente identificado com um título ou nome próprio. É obrigatório que o nome do prato inclua a palavra "Atum". A descrição da receita deve ser clara e detalhada, permitindo ao júri compreender todo o processo de confeção, os produtos utilizados, os custos e as quantidades envolvidas. A submissão deve ser feita exclusivamente em formato digital, por email, para o endereço indicado: **manuel.santos@vilabaleira.com**.

2.3. Cada participante poderá submeter apenas uma ficha de inscrição e deverá enviar, dentro do prazo estipulado, a ficha técnica da receita, que deve incluir:

- Nome da receita
- Ingredientes utilizados
- Custos estimados
- Método de confeção (detalhado)
- Fotografia do prato



REGULAMENTO DO CONCURSO **O ATUM É A ESTRELA**

2| Participação no Concurso

2.4. O custo total dos ingredientes para a confeção do prato (para 5 pessoas) não poderá ultrapassar os 60 euros (equivalente a 12 euros por pessoa).

2.5. Serão especialmente valorizadas as receitas que demonstrem um bom aproveitamento integral do atum e que incorporem produtos regionais da Madeira e Porto Santo.

3| Seleção e Avaliação das Propostas

O júri irá selecionar as quatro melhores propostas entre os participantes locais e regionais.

3.1. A avaliação será feita com base nos seguintes critérios, totalizando 50 pontos possíveis:

Criatividade e Inovação – até 25 pontos

Utilização de produtos regionais – até 15 pontos

Composição e harmonização do prato – até 10 pontos

3.2. Além dos finalistas, serão também selecionados dois concorrentes suplentes, que poderão ser convocados caso algum dos finalistas desista ou esteja impedido de participar na fase final.

3.3. A divulgação dos resultados será feita através das páginas oficiais do evento no Facebook e Instagram.

3.4. Cada concorrente selecionado para a final receberá um Diploma de Participação e uma Jaleca como forma de reconhecimento.



REGULAMENTO DO CONCURSO **O ATUM É A ESTRELA**

4| Fase Final do Concurso

O Hotel Vila Baleira disponibiliza aos finalistas produtos alimentares no valor máximo de 60 euros, destinados à confeção do prato a concurso.

4.1. Durante a Final, cada concorrente deverá confeccionar o seu prato e realizar cinco empratamentos, distribuídos da seguinte forma:

2 para degustação do júri;

1 para fotografia e exposição;

2 porções servidas em colheres de degustação (fornecidas pela organização), destinadas à prova por parte dos assistentes ao evento.

4.2. A organização assegura o acesso a uma cozinha pré-equipada com os seguintes recursos:

Ponto de calor;

Sistema de refrigeração e água;

Forno;

Bancadas de trabalho.

Os concorrentes são responsáveis por trazer todos os utensílios e equipamentos gerais necessários à confeção dos seus pratos, como tachos, panelas, espátulas, pratos, entre outros.

4.3. Cada concorrente poderá trazer consigo até dois equipamentos elétricos adicionais.

4.4. O tempo total disponível para a confeção e empratamento das receitas será de uma hora e meia (90 minutos).

4.5. A distribuição dos concorrentes pelas cozinhas individuais será feita aleatoriamente pela Organização, na presença de um membro do júri.



REGULAMENTO DO CONCURSO **O ATUM É A ESTRELA**

4| Fase Final do Concurso

4.6. O concurso visa reproduzir condições reais de trabalho profissional, pelo que os concorrentes deverão respeitar rigorosamente as normas relativas ao:

Acondicionamento e conservação das matérias-primas;

Utilização eficiente dos ingredientes;

Consumos e sustentabilidade;

Higienização do espaço de trabalho.

Estas regras aplicam-se desde a fase de seleção da receita até à execução na Final.

4.7. A ficha técnica submetida na inscrição não poderá ser alterada. Qualquer alteração implicará penalização ou possível desclassificação do concorrente.

4.8. Na Final, os concorrentes poderão apresentar alguns componentes previamente preparados, com as seguintes limitações:

Não é permitido trazer molhos finalizados, apenas bases como fundos claros ou escuros;

Legumes devem ser trazidos lavados e descascados, mas não cortados ou torneados;

Géneros marinados podem ser trazidos previamente, mas é obrigatório preparar uma dose durante o concurso, para exemplificação técnica e avaliação pelo júri. Esse excedente, se bem acondicionado, não será considerado desperdício.

4.9. As propostas apresentadas devem destacar o atum fresco como ingrediente principal, e serão avaliadas com base na coerência entre a ficha técnica e a execução final, bem como na valorização dos produtos regionais utilizados.



REGULAMENTO DO CONCURSO **O ATUM É A ESTRELA**

5| Júri e Critérios de Avaliação

O júri do concurso é composto por profissionais de reconhecida idoneidade e competência técnica na área da gastronomia.

5.1. Durante a Final, as receitas serão avaliadas com base nos seguintes critérios de pontuação, totalizando 95 pontos:

Mise en place (organização e preparação prévia) – 5 pontos

Técnica e habilidade profissional – 15 pontos

Higiene e método de trabalho – 15 pontos

Apresentação do prato – 15 pontos

Sabor – 35 pontos

Criatividade e inovação da proposta – 10 pontos

6| Vencedor e Prémio

O vencedor do concurso será o concorrente que obtiver a maior pontuação final, de acordo com os critérios definidos pelo júri.

6.1. A decisão do júri é definitiva e não passível de contestação.

6.2. O vencedor receberá um prémio monetário no valor de 500€.



REGULAMENTO DO CONCURSO **O ATUM É A ESTRELA**

7| Direitos de Autor e Utilização das Receitas

O participante declara e garante ser o detentor de todos os direitos de autor e direitos conexos relativos à receita apresentada na ficha técnica submetida.

Na qualidade de autor, o participante cede ao Hotel Vila Baleira, a título gratuito, todos os direitos de utilização da referida receita, incluindo eventuais direitos de propriedade intelectual, permitindo a sua utilização, reprodução, divulgação e adaptação, total ou parcial, para os fins que a organização considerar convenientes, sem que disso resulte qualquer obrigação de compensação, remuneração ou contrapartida.

O Hotel Vila Baleira não poderá ser responsabilizado, em qualquer circunstância, pela utilização desses conteúdos nos termos ora estabelecidos.

8| Aceitação do Regulamento

A participação neste concurso implica a aceitação integral e incondicional do presente regulamento, incluindo quaisquer alterações que venham a ser introduzidas, a qualquer momento, pelo Hotel Vila Baleira.

Os participantes aceitam igualmente os resultados do concurso e todas as decisões da organização e do júri, as quais serão sempre finais, definitivas e não sujeitas a contestação ou recurso, independentemente das circunstâncias.