Regulamento

2019

R E G U L A M E N T O

OBJECTIVO

O ***Tejo Gourmet*** - *Concurso de Iguarias e Vinhos do Tejo* tem como objetivo a promoção dos Vinhos do Tejo e seu "casamento" com as várias gastronomias e em particular com a gastronomia tradicional do Ribatejo, elegendo-os como vinhos indispensáveis ao acompanhamento equilibrado dos menus.

O concurso irá decorrer de **1 a 28 de Fevereiro de 2019** e pretende promover os Vinhos do Tejo, aumentar a sua oferta nas Cartas de Vinho e identificar a restauração que melhor os harmoniza com os pratos a concurso.

METODOLOGIA

A avaliação dos restaurantes inscritos no concurso será feita da seguinte forma:

Visita de um júri, em dia e hora a definir, devendo o restaurante ter preparado:

- Um menu completo para degustação e avaliação do júri.
- Uma ementa completa, empratada em mesa separada, acompanhada das garrafas dos vinhos seleccionados, para avaliação da apresentação e fotografia.

Poderá haver uma visita surpresa do júri.

I. A Organização é da responsabilidade da Confraria Enófila Nossa Senhora do Tejo e da CVRT – Comissão Vitivinícola Regional do Tejo. Colaboram na divulgação do concurso os Municípios, os Parceiros e os Media Partners.

II. O concurso está aberto a todos os restaurantes do país, desde que se enquadrem nas categorias que se encontram no ponto IV.

III. A inscrição no concurso implica o envio para a organização do concurso dos seguintes elementos:

1 - Ficha de inscrição do Restaurante, com a indicação da categoria em que se inscreve e restantes dados; esta informação é a que vai constar do Guia dos Restaurantes "Na Rota do Tejo Gourmet".
2 - Menu do concurso que, durante o decurso do mesmo, esteja disponível no seu restaurante aos clientes.

IV. Categorias em que os restaurantes se podem inscrever:

- ***Restaurante "Cozinha Tradicional"*** – restauração com menus de cozinha regional, que utiliza produtos do Ribatejo ou da região onde está inserido, com ambiente típico ou contemporâneo. Dentro deste tipo temos ainda a ***Cozinha Tradicional – Casa de Petiscos.***
- ***Restaurante "Cozinha de Autor"*** – restauração com cozinha elaborada e serviço especializado, com Chef de Cozinha e com ambiente de algum requinte.
- ***Restaurante "Cozinha Internacional"*** – restauração com uma cozinha tradicional de outros países ou "fusão" com ambiente contemporâneo ou clássico.

- O menu a concurso é composto por **Entrada, Prato Principal e Sobremesa** que deverão ser acompanhados por Vinhos do Tejo certificados (Regionais e/ou DOCs) inseridos na carta de vinhos do restaurante.

V. No menu, a referência aos Vinhos Regionais Tejo e DOC's DoTejo que acompanham os diferentes pratos, deve mencionar a marca, o tipo e o ano de colheita quando houver (ex: Marca X ou Y, DOC DoTejo ou Regional, Reserva Tinto ou outro, ano 2017 ou outro)

VI. Cada restaurante a concurso, durante o período que decorre o evento, deverá ter à entrada **um cartaz** alusivo ao concurso, a fornecer pela organização.

VII. Os **critérios** para pontuação encontram-se na Ficha de Avaliação do júri que será enviada a todos os restaurantes participantes.

PRÉMIOS

VIII. O **Tejo Gourmet** atribui os seguintes prémios:

- **Diploma "O Melhor Restaurante"**

- **Diploma " Melhor Cozinha Tradicional"**
- **Diploma " Melhor Cozinha de Autor"** **a)**
- **Diploma " Melhor Cozinha Internacional"** **a)**

- **Diploma "Revelação"** **b)**

- **Diploma "Melhor Promoção".**
- **Diploma "Melhor Carta de Vinhos"** **c)**

- **Diploma "Melhor Entrada"**
- **Diploma "Melhor Prato Principal"**
- **Diploma "Melhor Sobremesa"**

- **Diploma de Ouro**
- **Diploma de Prata**

a) Este prémio só é atribuído se houver no mínimo 3 restaurantes inscritos nesta categoria.

b) Este prémio só é atribuído se o Júri unanimemente considerar que um ou mais restaurantes se destacam dos outros pela sua originalidade e qualidade ou por qualquer outro motivo surpreendeu o júri.

c) Este prémio só pode ser atribuído a um restaurante que tenha na sua carta de vinhos no mínimo 10 vinhos do Tejo de 3 ou mais produtores.

IX. Os prémios serão divulgados e entregues na Gala Vinhos do Tejo que terá lugar em 2019 (data a definir).

X. Os restaurantes participantes cedem à organização os direitos de autor, livres de encargos, para utilização das fotografias e os dados enviados na ficha de inscrição, para promoção do concurso e para a produção de um Guia de Restaurantes que será distribuído pelos Media Partners, Parceiros, Patrocinadores, Municípios e nos Eventos promocionais da Confraria e da CVR Tejo durante todo o ano.

XI. As receitas enviadas só o júri e a organização têm acesso e portanto é sigiloso.

JÚRI

XII. O Júri será constituído por pessoas (4 a 5 elementos) com capacidades técnicas para avaliação dos pratos e da sua relação com os vinhos.

XIII. O Júri irá proceder à avaliação durante o período do Concurso em data e hora a determinar.

XIV. A decisão do Júri é final e incontestável.

- Em caso de empate, o Júri em conjunto com a Organização tomarão a decisão final.
- A participação obriga à aceitação das regras deste Regulamento.
- A avaliação do júri deverá ser isenta e discreta, concertada com o representante da organização.

INSCRIÇÕES

XV. Todas as fichas de inscrição, bem como os nomes dos pratos e fichas técnicas que estarão presentes a concurso, deverão ser enviadas para:

Tejo Gourmet 2019 - 9º Concurso de Iguarias e Vinhos do Tejo
Confraria Enófila Nossa Senhora do Tejo
Rua de Coruche, nº 85
2080-094 Almeirim

Ou para o e-mail: **confraria.enofila.tejo@gmail.com**

PRAZO de inscrição:

Até 30 de Novembro 2018 - Envio da Ficha de Inscrição devidamente preenchida.
Até 10 de Dezembro 2018 (Caso não envie c/ a ficha de inscrição) – Envio do Menu a concurso c/ os Vinhos do Tejo que escolheram para harmonizar.

XVI. A inscrição é **gratuita.**

Para mais informações por favor contactar Teresa Batista: 919 544 548

Organização

Apoio