



## CONCURSO

# O MELHOR DOCE CONVENTUAL DA XXIV FEIRA DE DOÇARIA CONVENTUAL E TRADICIONAL DE PORTALEGRE

## REGULAMENTO GERAL DO CONCURSO

Este concurso de doçaria conventual pretende ser uma forma de preservar e divulgar a doçaria conventual portuguesa, motivar os doceiros para a confecção de receitas que permitam manter a tradição da doçaria originária dos conventos portugueses e incentivar a utilização de ingredientes que permitam manter a qualidade e genuinidade das receitas de doçaria conventual nacional.

Por isso, durante a XXIV Feira de Doçaria Conventual, organizada pela Câmara Municipal de Portalegre e pela QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL, será realizado um concurso com vista a apurar “OS MELHORES DOCES CONVENTUAIS DA XXIV FEIRA DE DOÇARIA CONVENTUAL E TRADICIONAL DE PORTALEGRE”, o qual se rege pelo Regulamento seguinte:

1. Para os fins deste concurso, entende-se como “doce conventual” o doce cuja história, ingredientes originais, receita, origem geográfica e forma de apresentação estejam fixados em documentação histórica conventual ou com ela relacionada.
2. Para participar neste concurso os participantes devem apresentar um ou mais doces à sua escolha, até ao limite de 2, desde que fiquem disponíveis para comercialização outras unidades do mesmo doce.
3. Poderão inscrever-se no concurso todos os expositores presentes no certame.
4. Para concorrer, os participantes devem inscrever-se no concurso, apresentando à organização do certame a(s) Ficha(s) de Inscrição e a(s) Ficha(s) Descritiva(s), em anexo, devidamente preenchida(s) até ao **dia 20/03/2026**
5. Os doces a apresentar devem ser reconhecidos como doces conventuais, devendo o participante indicar obrigatoriamente na respectiva Ficha Descritiva o nome do convento de origem e a sua localização.
6. Na mesma ficha descritiva é obrigatório indicar o nome do doce, fazer a descrição geral do mesmo doce e indicar todos os ingredientes utilizados.
7. As fichas descritivas preenchidas pelos doceiros serão apenas disponibilizadas aos membros do júri para efeitos de avaliação e não serão divulgadas.
8. Os doces apresentados a concurso devem ser entregues à organização do certame até às **23h00** do dia **01/05/2026** e, após o concurso, ficarão em exposição até ao final da feira, em local escolhido pela organização para o efeito, com a indicação do nome do doce, convento de origem, doceiro que o confeccionou e prémio obtido.



9. Os doces apresentados a concurso serão avaliados por um júri composto pelos seguintes elementos:

- Dois representantes da Confraria Gastronómica do Norte Alentejano, um dos quais presidirá,
- Dois representantes da Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre;
- Dois representantes designados pela QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL;
- Um representante do Agrupamento de Produtores Natur-al-Carnes de Portalegre.

**10. Na sua apreciação o júri não pode ter conhecimento do nome ou de qualquer marca que identifique os doceiros e terá em particular consideração os seguintes factores: aspecto exterior (incluindo decoração, quando aplicável), o aspecto ao corte e o odor. Para efeitos de avaliação olfacto-gustativa, são avaliados: aroma e sabor, textura e, ainda, a impressão global. Caso o produto tenha recheio, cobertura ou similar, estes serão avaliados de forma específica.**

**O júri avaliará, ainda, a genuinidade da receita, a genuinidade dos ingredientes utilizados na confecção e a ausência de situações que configurem imitações, contrafacções, exploração da reputação, etc.**

11. Os doces a concurso serão enquadrados numa das seguintes categorias: Doce Conventual; Doce Conventual de Portalegre.

12. Caso o Júri entenda excluir doces do Concurso, designadamente por incumprimento dos itens mencionados no número 10, os doceiros serão informados das causas da exclusão.

13. Será apurado um vencedor por Categoria-sendo-lhe(s) atribuído um prémio pela Autarquia.

14. O Júri poderá, se assim o entender, atribuir segundos e terceiros lugares, bem como menções honrosas, respeitando os critérios do ponto anterior.

15. O Júri é soberano nas suas decisões, não existindo recurso das mesmas.

16. Os resultados do concurso serão divulgados no dia **02/05/2026**, no recinto do certame.

17. Todos os concorrentes recebem um Certificado de Participação.

18. A organização do certame decidirá sobre questões omissas.