



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA  
CÂMARA MUNICIPAL

**EDITAL N.º 06/2023**

**HERNÂNI DINIS VENÂNCIO DIAS**, Presidente da Câmara Municipal de Bragança:

No uso da competência que lhe confere a alínea t) do n.º 1 do artigo 35.º do Anexo I da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, na sua redação atual, e em cumprimento da deliberação tomada em Reunião Ordinária desta Câmara Municipal, realizada no dia 23 de janeiro de 2023, torna público que foram aprovadas as **Normas da 1.ª Edição do Concurso “O Melhor Pastel Brigantino” – 2023**, anexas ao presente Edital.

Para constar se publica este **EDITAL** e outros de igual teor, que vão ser afixados nos lugares de estilo e no site institucional do Município de Bragança, em [www.cm-braganca.pt](http://www.cm-braganca.pt).

E eu, *Silvia Clara da Santa Coulo Gonçalves Nogueira*, Diretora do Departamento de Administração Geral e Financeira do Município de Bragança, o subscrevi.

Bragança e Paços do Município, 26 de janeiro de 2023.

*Hernâni Dinis Venâncio Dias*

## **“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 1ª edição do concurso “O Melhor Pastel BRIGANTINO” – 2023**

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 6 de fevereiro de 2023, 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, do concelho de Bragança, com fabrico próprio de pastéis “Brigantino”, devendo ter as respetivas licenças de funcionamento e atividade.

5. Para a prova de classificação, a decorrer dia 20 de fevereiro de 2023, e 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 doze exemplares para prova do júri, em caixa branca e sem qualquer identificação, entregar 30 pastéis “Brigantino” para prova aberta ao público. As entregas far-se-ão obrigatoriamente entre as 14h00 e as 14h45, no espaço do Festival do Butelo e das Casulas na Praça Camões. O início da prova será às 15h00.
7. O júri é constituído por cinco elementos efetivos, sendo um deles escolhido para presidente, outro obrigatoriamente profissional de pastelaria e ainda um elemento de prestígio desta área a nível nacional, e dois elementos suplentes sendo 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.