



## REGULAMENTO

1. Do Objeto
2. O Conselho Científico
3. O Painel de Especialistas
4. Categorias
5. Distritos e Regiões Autónomas
6. Processo de Seleção e Eleição das 7 Maravilhas da Nova Gastronomia®

### **FASES PROCESSUAIS:**

- 1ª Fase: Identificação dos Candidatos
- 2ª Fase: Construção da Lista Longa
- 3ª Fase: Seleção dos 140 Finalistas Regionais
- 4ª Fase: Eliminatórias por Categorias
- 5ª Fase: Pré-Finais
- 6ª Fase: Repescagem Final
- 7ª Fase: Finalíssima 7 Maravilhas da Nova Gastronomia®

7. Objetivos
8. Das Candidaturas
  1. Quem se pode candidatar
  2. Como se efetuam as candidaturas
  3. Autorização para utilização dos conteúdos das candidaturas
9. Das Decisões
10. Proteção e Tratamento de Dados
11. Disposições Finais

## 1. DO OBJETO

1.1 10 anos depois da emblemática eleição das 7 Maravilhas da Gastronomia<sup>®</sup> onde honrámos a tradição do nosso receituário, Portugal mudou, e fez evoluir a sua Gastronomia baseada na nossa tradição culinária e na riqueza e frescura dos produtos dos nossos territórios.

1.2 Desde sempre que os Portugueses valorizaram o “estar à mesa”. Comer é um ato social único, uma alegria imensa, uma felicidade simples e fácil de obter que, mesmo nos tempos difíceis de hoje, não queremos abdicar.

1.3 As nossas cozinheiras e cozinheiros de “mão cheia” alimentaram essa tradição de comer bem em casa, e fizeram-se depois, estrelas dos restaurantes únicos que encontramos por todos os cantos de Portugal, como em mais nenhum outro lugar do mundo.

1.4 Aqui, mantivemos o critério na escolha dos melhores ingredientes, não cedemos à pressa dos tempos e gostamos daquilo que cada época nos traz da terra e do mar. Foi com esse saber que os nossos chefs de hoje pincelaram aquilo que vem do tacho para a mesa, sabendo que existe sempre uma curta distância entre a horta e a mesa onde queremos ser felizes.

1.5 Em 2021 vamos eleger uma gastronomia nova, baseada nos produtos endógenos de cada região, onde observamos novos conceitos ao nível da apresentação, da utilização dos ingredientes mais saudáveis e promovendo mais sustentabilidade alimentar. Todas as candidaturas terão obrigatoriamente um chef ou uma cozinheira ou cozinheiro criativo, responsável pela receita a concurso e um restaurante associado, de forma a permitir ao grande público poder degustar as criações culinárias a concurso, e dessa forma votar de forma informada.

1.6 A eleição das 7 Maravilhas da Nova Gastronomia<sup>®</sup> é um projeto de caráter privado, de manifesto interesse público, organizado pela sociedade denominada EIPWU, Lda., com o NIF 508318939, entidade detentora dos direitos exclusivos da marca 7 Maravilhas<sup>®</sup> e 7 Maravilhas de Portugal<sup>®</sup> que estão registadas no INPI, respetivamente, com os números 450389 e 415890, que promove desde 2007, os concursos que têm por tema os grandes valores da Identidade Nacional:

7 Maravilhas de Portugal<sup>®</sup> (Património Histórico), em 2007

7 Maravilhas de Origem Portuguesa no Mundo<sup>®</sup> (Património Histórico), em 2009

7 Maravilhas Naturais de Portugal<sup>®</sup>, em 2010

7 Maravilhas da Gastronomia<sup>®</sup>, em 2011

7 Maravilhas – Praias de Portugal<sup>®</sup>, em 2012

7 Maravilhas de Portugal – Aldeias<sup>®</sup>, em 2017

7 Maravilhas à Mesa<sup>®</sup>, em 2018

7 Maravilhas Doces de Portugal<sup>®</sup>, em 2019

7 Maravilhas da Cultura Popular<sup>®</sup>, em 2020

1.7 A entidade organizadora do concurso não efetua escolhas, nem vota. Todas as escolhas serão efetuadas pelos órgãos respetivos, ao longo do processo de eleição, sendo a eleição das 7 Maravilhas da Nova Gastronomia<sup>®</sup> o resultado da votação pelo público.

## 2. O CONSELHO CIENTÍFICO

O Conselho Científico é um órgão constituído para apoiar a organização do concurso na elaboração do regulamento, na verificação das candidaturas (lista longa) e nas tomadas de decisão, tendo o objetivo de libertar a Organização de quaisquer tomadas de posição face aos candidatos a concurso, assegurando por isso, a máxima idoneidade, independência e equidistância do processo. As 7 Maravilhas da Nova Gastronomia® contam com os seguintes membros no Conselho Científico:

- AHRESP – Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal
- ACPP - Associação de Cozinheiros Profissionais de Portugal
- Associação Portuguesa de Nutrição
- Escolas do Turismo de Portugal
- RIPTUR – Rede de Instituições Públicas do Ensino Superior Politécnico
- Ministério da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural
- Ministério da Economia e da Transição Digital

## 3. O PAINEL DE ESPECIALISTAS

3.1 O Painel de Especialistas tem a função de efetuar a primeira seleção dos restaurantes candidatos, que resulta do processo de identificação dos candidatos potencialmente relevantes em cada região, reduzindo a lista para 7 restaurantes candidatos por distrito e regiões autónomas em cada uma das 7 categorias.

3.2 O Painel de Especialistas é formado por figuras de indiscutível sabedoria na área da Gastronomia, Turismo, Saúde, Agricultura ou Restauração.

3.3 O Painel de Especialistas é um órgão composto por 7 elementos representativos dos 18 distritos e 2 regiões autónomas, num total de 140 elementos, cujos nomes são indicados pelas entidades que integram o Conselho Científico ao longo dos anos.

3.4 O Painel de Especialistas vota de forma individual e secreta, através de uma aplicação on-line disponibilizada pela organização do concurso, com recurso a registo e palavra-passe, sendo estas intransmissíveis.

3.5 Do total de restaurantes nomeados a concurso, cada membro do Painel de Especialistas vota nos candidatos do seu distrito ou região autónoma, e que, de acordo com o seu critério, devem prosseguir para a fase seguinte do concurso.

3.6 Os candidatos Regionais selecionados para a fase seguinte do concurso, resultam da soma dos votos do total de membros do Painel de Especialistas, que ordena as suas escolhas de 1 a 7 (do menos para o mais votado). Os resultados desta votação poderão ser tornados públicos.

3.7 A votação efetuada pelo Painel de Especialistas deverá atender preferencialmente aos 7 objetivos estabelecidos pela Organização do concurso, no ponto 7 do presente regulamento.

3.8 Esta votação secreta é auditada pela empresa de auditoria PwC (PricewaterhouseCoopers & Associados - S.R.O.C. Lda).

## 4. CATEGORIAS

4.1. Os candidatos às 7 Maravilhas da Nova Gastronomia® são organizados a partir de 7 Categorias, que expressam as várias opções de iguarias da Nova Gastronomia, tendo em conta não só a tradição que temos em Portugal, mas colocando igualmente nos pratos da balança, novas opções gastronómicas, que traduzem as escolhas de segmentos da população cada vez mais alargados e onde se afirma uma preocupação cada vez mais notória com a saúde pública e com a sustentabilidade alimentar. Entendendo-se por iguarias a comida requintada e saborosa, por extensão, qualquer comida bem confeccionada.

### 4.1.1 Petiscos

Consideram-se Petiscos todas as preparações culinárias ligeiras, simples ou elaboradas, frias ou quentes, que se servem em pequenas quantidades antes do prato principal de uma refeição, normalmente acompanhado por uma bebida. A sua função é abrir o apetite e manter os comensais ocupados enquanto esperam pelo prato principal. Apesar disso, existe hoje a tendência de conviver à volta de um petisco, tornando esse ato muitas vezes na refeição principal.

### 4.1.2 Vegetariana

Consideram-se iguarias vegetarianas aquelas que têm por base produtos de origem vegetal que excluem carne e peixe e que podem ou não incluir derivados de origem animal, tipo leite, ovos, etc. As iguarias vegetarianas são baseadas numa grande variedade de alimentos e são uma porta aberta para a experiência de novas texturas e sabores. Inúmeros pratos étnicos são vegetarianos e muitos pratos tradicionais portugueses podem ser adaptados ao vegetarianismo (adaptado da AVP – Associação Vegetariana Portuguesa).

### 4.1.3 Vegana

Consideram-se pratos veganos, iguarias exclusivamente com ingredientes de origem vegetal, excluindo-se qualquer ingrediente de origem animal, tal como carne, peixe, ovos, leite, mel e os seus derivados. As iguarias veganas são somente baseadas em leguminosas, legumes, vegetais, frutas, fungos e algas. Também são confeccionados produtos como seitan, soja, tofu e outros cereais. Para efeitos do concurso não são tidos em conta aspetos filosóficos associados a um estilo de vida vegano, mas apenas o tipo e a origem dos ingredientes.

### 4.1.4 Peixe e Marisco

Consideram-se iguarias de peixe ou marisco todas as preparações culinárias, frias ou quentes, tendo como ingrediente principal peixe ou marisco, sendo indiferente a sua origem no mar, no rio, no lago ou numa lagoa.

### 4.1.5 Carne

Consideram-se iguarias de carne todas as preparações culinárias, frias ou quentes, tendo como ingrediente principal a carne, vermelha ou branca, incluindo todas as variedades de caça.

### 4.1.6 Cozinha Molecular

Considera-se Cozinha Molecular quando a arte de selecionar, preparar, servir e saborear boas iguarias se torna a ciência de fazê-lo. A cozinha molecular veio direcionar a investigação para os mecanismos de transformação dos alimentos, interferindo com a apresentação, exponenciando também a experiência de novos sabores e novas texturas. Para além disso, também lhe tem sido atribuído um objetivo secundário de desenvolver novas formas e

técnicas de cozinhar, que estejam enraizadas na ciência e utilizem ferramentas laboratoriais e ingredientes específicos. (adaptado da ACP – Associação de Cozinheiros Profissionais de Portugal).

Serão aceites criações culinárias que apresentem uma ou mais das seguintes técnicas: espumas, esferificações, utilização de gelificantes e estabilizantes.

#### **4.1.7 Doçaria**

Considera-se doçaria a especialidade culinária que se ocupa dos alimentos doces. Para efeitos do concurso de 2021, estão excluídos os doces de pastelaria, já celebrados em 2019, bem como as receitas exclusivamente focadas na nossa doçaria tradicional, já celebradas em 2011, privilegiando-se iguarias doces de autor, baseadas nos produtos endógenos dos territórios.

4.2 A Organização ao analisar as candidaturas em conjunto com o Conselho Científico pode avaliar a necessidade de reclassificar a categoria inicialmente identificada no ato da inscrição. Em caso de necessidade de alteração de categoria, o proponente será devidamente notificado.

### **5. DISTRITOS E REGIÕES AUTÓNOMAS**

5.1 Todas as entidades (ver ponto 8.) participantes neste concurso, devem no ato da confirmação da nomeação identificar preferencialmente uma localidade ou região que pretendem representar com a sua gastronomia. Adicionalmente, a identificação do distrito ou região autónoma onde está sediado o restaurante que participa é obrigatória, tendo em conta a organização do processo de seleção que respeita esta distribuição geográfica.

5.2 Numa primeira fase, o Painel de Especialistas, constituído por 7 elementos em cada uma das 20 regiões de Portugal, constituídas pelos 18 distritos e 2 regiões autónomas, num total de 140 elementos, valida cada um dos restaurantes candidatos.

5.3 Após esta primeira fase de seleção consideramos a LISTA LONGA de participantes no concurso estabilizada.

5.4 A segunda fase de votação pelo Painel de Especialistas resulta nos 7 Vencedores Regionais em cada uma das 7 categorias das 20 regiões (18 distritos e 2 regiões autónomas), ou seja, totaliza os 140 Vencedores Regionais do total do país, que serão posteriormente avaliados e votados pelo público. Os resultados desta votação serão tornados públicos.

5.5 Lista de Distritos e Regiões Autónomas:

5.5.1 Distrito de Aveiro

5.5.2 Distrito de Beja

5.5.3 Distrito de Braga

5.5.4 Distrito de Bragança

5.5.5 Distrito de Castelo Branco

5.5.6 Distrito de Coimbra

5.5.7 Distrito de Évora

5.5.8 Distrito de Faro

5.5.9 Distrito da Guarda

5.5.10 Distrito de Leiria

5.5.11 Distrito de Lisboa

- 5.5.12 Distrito de Portalegre
- 5.5.13 Distrito do Porto
- 5.5.14 Distrito de Santarém
- 5.5.15 Distrito de Setúbal
- 5.5.16 Distrito de Viana do Castelo
- 5.5.17 Distrito de Vila Real
- 5.5.18 Distrito de Viseu
- 5.5.19 Região Autónoma dos Açores
- 5.5.20 Região Autónoma da Madeira

5.6 No caso de algum distrito ou região autónoma não ter candidatos em alguma das categorias, o Painel de Especialistas fará nova votação entre os 2ºs classificados dessa categoria para apurar o número de candidatos que houver em falta.

5.7 As fases seguintes do concurso respeitarão sempre uma organização por categoria e não por região.

5.8 Os Distritos / Regiões Autónomas escolhidas para acolher os programas das Pré-Finais garantem em qualquer circunstância, a presença nessa pré-final, de uma iguaria candidata do seu território (desde que essa iguaria já estivesse incluída na escolha do Painel de Especialistas, que através do voto secreto escolheu os 140 finalistas regionais).

## **6. DO PROCESSO DE SELEÇÃO E ELEIÇÃO DAS 7 Maravilhas da Nova Gastronomia®**

### **A) FASES PROCESSUAIS:**

#### **6.1 1.ª Fase: Identificação dos Candidatos**

6.1.1 Decorreu no período de 7 de janeiro a 7 de abril de 2021.

6.1.2 Todas as eleições das 7 Maravilhas® começam com uma LISTA LONGA de candidatos ao tema a concurso, onde pretendemos incluir todos os candidatos relevantes quer a nível nacional, quer a nível regional.

6.1.3 Para a construção da LISTA LONGA do concurso 7 Maravilhas da Nova Gastronomia® contámos com o apoio das regiões de turismo e das autarquias para a identificação dos candidatos potencialmente relevantes em cada região.

#### **6.2 2.ª Fase: Construção da Lista Longa**

6.2.1 Decorre no período entre 20 de abril e 5 de maio de 2021.

6.2.2 A LISTA LONGA será definitiva no momento em que o Painel de Especialistas, constituído por 7 elementos em cada uma das 20 regiões de Portugal, constituídas pelos 18 distritos e 2 regiões autónomas, num total de 140 elementos, valide cada um dos restaurantes candidatos.

6.2.3 Numa segunda fase pedimos que o Painel de Especialistas valide – votando SIM ou NÃO - a lista dos restaurantes tendo em conta a necessidade de encontrarmos os restaurantes cujo conceito pode integrar-se no conceito definido pela Organização, de Nova

**Gastronomia: “Em 2021 vamos eleger uma gastronomia nova, inspirada na tradição, mas baseada nos produtos endógenos de cada região, onde observamos novos conceitos ao nível da apresentação, da utilização dos ingredientes mais saudáveis e promovendo maior sustentabilidade alimentar.”**

6.2.4 Por uma questão de maior segurança nestas escolhas e de forma a elevar o critério de qualidade, para a exclusão de um restaurante ser efetuada, terão que existir no mínimo **2** votos negativos, no total de 7 Membros do Painel de Especialistas de cada região.

6.2.5 No caso da resposta ser SIM, deverá selecionar 1 das 7 categorias a concurso, em que este restaurante se destaque mais.

6.2.6 O membro do Painel de Especialistas tem ainda a opção de selecionar mais 2 categorias de destaque para um mesmo restaurante, num máximo de 3. Quando o total dos votos do Painel de Especialistas estiver reunido, um mesmo restaurante pode ser candidato num máximo de 3 categorias.

6.2.7 De forma a que a organização do concurso possa assegurar que não fica nenhum candidato de fora, que possa ter relevância para o processo, é aberta a possibilidade de um candidato se poder inscrever autonomamente, através de plataforma pública em [www.7maravilhas.pt](http://www.7maravilhas.pt) e anunciada publicamente em *spot* transmitido pela RTP.

6.2.8 Nestes casos, os candidatos autónomos serão integrados no processo de seleção e submetidos a todas as fases de apreciação, começando pela fase descrita no ponto 6.2.5.

6.2.9 Tendo em conta a proximidade dos membros do Painel de Especialistas com a região onde votam, e, portanto, o maior conhecimento de potenciais candidatos, cada elemento tem o poder de efetuar as sugestões que entender para acrescentar mais restaurantes a esta lista inicial, selecionando sempre o mínimo de uma categoria onde o restaurante se destaca.

6.2.10 Nestes casos, os candidatos sugeridos serão integrados no processo de seleção e submetidos a todas as fases de apreciação, começando pela fase descrita no ponto 6.2.5.

6.2.11 Após esta segunda fase de seleção consideramos a LISTA LONGA de participantes no concurso estabilizada. Proceder-se, então, à votação pelos membros do Painel de Especialistas cujo resultado será constituído pela soma do maior número de votos em cada categoria.

### **6.3 3.ª Fase: Seleção dos 140 Finalistas Regionais**

6.3.1 Decorre no período de 7 a 27 de maio de 2021.

6.3.2 Esta terceira fase resulta nos 7 Finalistas Regionais, um em cada uma das 7 categorias das 20 regiões (18 distritos e 2 regiões autónomas), ou seja, totalizam os 140 Finalistas Regionais do total do país.

6.3.3 É nesta fase que os restaurantes aceitam a nomeação efetuada pela Organização, definindo a criação culinária que vai a concurso. O restaurante nomeado confirma também a

categoria onde foi nomeado, podendo a mesma ser alterada, se o restaurante assim o propuser mantendo sempre o máximo de participação em 3 categorias por restaurante.

6.3.4 No caso de existirem alterações das categorias propostas pelos restaurantes, a categoria onde o restaurante passou a estar incluída deve ser alvo de nova votação pelo painel de especialistas. Na categoria de onde esse restaurante saiu, a ordem da votação do painel de especialistas é automaticamente ajustada, tendo em conta esta saída.

6.3.5 A confirmação da aceitação da nomeação é da responsabilidade expressa do/a chef, cozinheira ou cozinheiros criativos que lideram a cozinha do respetivo restaurante. A responsabilidade da candidatura pode também ser do proprietário do restaurante ou estabelecimento, desde que assegure a presença do/a chef, ou cozinheiro/a devidamente identificado na ficha de nomeação como criador da iguaria a concurso.

6.3.6 No momento da confirmação desta nomeação, a Organização proporcionará uma password que permite ao candidato inserir os restantes elementos que completam a candidatura, através da plataforma de inscrição em [www.7maravilhas.pt](http://www.7maravilhas.pt) : nome e descrição da iguaria , indicação dos ingredientes - chave da receita e identificação dos respetivos produtos endógenos, fotografias ou vídeo, indicação da localidade ou região cuja iguaria é representada, indicação do distrito ou região autónoma onde está sediada.

6.3.7 O preenchimento do formulário faz parte integrante do processo de nomeação, excluindo quaisquer outras formas de apresentação das candidaturas.

6.3.8 De forma a podermos afirmar a estreita relação das receitas a concurso, com os territórios de onde são originários, serão aceites como ingredientes-chave da receita um máximo de 2 produtos não endógenos.

6.3.9 No caso de um restaurante não aceitar esta nomeação, ou não poder participar no concurso, este será substituído pelo 1º suplente, dessa categoria, que foi apurado pelo resultado da soma de votos dos membros do Painel de Especialistas e assim sucessivamente.

6.3.10 O Painel de Especialistas vota de forma secreta para escolher os 7 candidatos finalistas regionais, um por cada categoria, em cada região.

6.3.11 No caso de algum distrito ou região autónoma não ter candidatos em alguma das categorias, será selecionado aquele com o maior número de votos entre os 2ºs classificados dessa categoria na totalidade das regiões, podendo nestes casos passar a existir mais do que um candidato por categoria, em algumas regiões.

6.3.12 A votação efetuada pelo Painel de Especialistas deverá atender preferencialmente aos 7 objetivos estabelecidos pela Organização do concurso, no ponto 7 do presente regulamento.

6.3.13 O Painel de Especialistas vai basear a sua apreciação, nos seus conhecimentos sobre os candidatos, ficha de nomeação submetida on-line pelos proponentes, bem como nos conteúdos anexos, como material fotográfico e videográfico.

6.3.14 Nos casos de empate, serão tidos em conta os seguintes critérios de desempate:



- a) Um mesmo restaurante pode estar nomeado num máximo de 3 categorias;
- b) Se existirem empates entre restaurantes em que, para além dessa categoria onde estão empatados, sejam também os mais votados noutras categorias, então o restaurante que está nomeado vencedor também noutras categorias, será o excluído, passando a ser o outro o vencedor da categoria e assegurando desta forma maior diversidade entre os participantes ao concurso.
- c) Como resultado da votação do Painel de Especialistas, se um mesmo restaurante estiver nomeado em mais do que 3 categorias, esse restaurante ficará apenas como vencedor nas 3 categorias onde obteve maior pontuação, sendo excluído das restantes categorias, e passando o segundo mais votado a assumir a primeira posição.
- d) No caso de existirem pontuações iguais num mesmo restaurante vencedor, em diversas categorias, será excluído aquele ou aqueles cujo segundo mais votado atinja a maior pontuação.
- e) Em caso de empate entre os mais votados em cada categoria, será escolhido como fator de desempate, o que tiver obtido a maior pontuação em qualquer uma das outras categorias onde esteja nomeado.
- f) No caso de não existirem nomeações desses restaurantes empatados em outras categorias, o vencedor será escolhido através de consenso entre os membros do Conselho Científico, ou se não se chegar a esse consenso, o desempate será efetuado através da maioria de votos deste órgão.

6.3.15 Esta votação secreta é auditada pela empresa de auditoria PwC (PricewaterhouseCoopers & Associados - S.R.O.C. Lda).

6.3.16 A lista dos 140 Finalistas regionais será validada pelo Conselho Científico quanto à sua elegibilidade relativamente ao conceito de Nova Gastronomia, sujeito a concurso. Se algum dos 140 for rejeitado, será substituído pelo 2º classificado dessa categoria na respetiva região.

6.3.17 A lista dos 140 finalistas regionais com mais votos por distrito e por categoria serão tornados públicos.

6.3.18 Eventuais erros, omissões ou alterações ao processo podem apenas ser validados por maioria de votos do órgão superior de deliberação do concurso, o Conselho Científico.

6.3.19 As candidaturas que não cumpram os requisitos especificados neste regulamento, não serão aceites.

6.3.20 Para fundamentar as suas decisões, a organização poderá socorrer-se de pareceres emitidos pelo Conselho Científico, constituído para acompanhar tecnicamente a presente eleição.

6.3.21 A Organização ao analisar as criações culinárias em conjunto com o Conselho Científico pode avaliar a necessidade de proceder a ajustes em determinadas inscrições, devido a serem detetadas irregularidades. Em caso de necessidade de alteração, a entidade proponente será devidamente notificada.

#### **6.4 4.ª fase: Eliminatórias por Categorias**

6.4.1 Decorre em julho e agosto (datas a definir).

6.4.2 Esta fase do concurso organiza todos os participantes por categoria, existindo 20

candidatos por categoria, correspondentes aos finalistas regionais em cada uma das 20 regiões, em cada categoria, num total de 140 participantes.

6.4.3 Cada categoria terá duas eliminatórias, com 10 participantes cada, organizados por proximidade geográfica face ao local onde se realizará esta eliminatória, expressa em número de quilómetros a percorrer, minimizando as deslocações de todos os participantes.

6.4.4 Estas 14 Eliminatórias, 2 por cada uma das 7 categorias, serão efetuadas através de programa em direto a transmitir na RTP1 e RTP Internacional.

6.4.5 A votação é realizada por IVR (custo de cada chamada 0,60€ + iva).

6.4.6 Em cada Eliminatória serão apurados diretamente os 3 mais votados para a fase das Pré-Finais, onde estarão presentes um total de 49 candidatos.

6.4.7 De entre os dois 4<sup>os</sup> classificados das 2 Eliminatórias, será repescado o que tiver reunido mais votos relativos (i.e. será considerado o seu resultado relativo ao grupo de 10 candidatos com quem concorreu diretamente e, por comparação dos resultados relativos será repescado o que apresentar um resultado relativo maior, arredondando até à casa necessária para desempate), juntando-se como o 7<sup>o</sup> candidato da categoria a ascender às Pré-Finais .

6.4.8 Em caso de empate, compete ao Conselho Científico a decisão de desempate, através de consenso entre os membros, ou se não se chegar a esse consenso, o desempate será efetuado através da maioria de votos deste órgão.

6.4.9 Esta seleção será efetuada por votação pública, de forma anónima e secreta e é auditada pela empresa de auditoria PwC (PricewaterhouseCoopers & Associados - S.R.O.C., Lda.)

## **6.5 5.ª fase: Pré-Finais**

6.5.1 Decorre em agosto (datas a definir).

6.5.2 Esta fase do concurso mantém a organização de todos os participantes por categoria, existindo 7 candidatos por categoria, correspondentes aos 7 mais votados em cada uma das 2 Eliminatórias por Categorias, num total de 49 participantes.

6.5.3 Cada categoria terá uma Pré-Final, com 7 participantes cada.

6.5.4 Estas Pré-Finais, por cada uma das 7 categorias, serão efetuadas através de programa em direto a transmitir na RTP1 e RTP Internacional.

6.5.5 A votação é realizada por IVR (custo de cada chamada 0,60€ + iva).

6.5.6 O candidato mais votado em cada Pré-Final por categoria será automaticamente apurado para a Finalíssima.

6.5.7 Em caso de empate, compete ao Conselho Científico a decisão de desempate, através de consenso entre os membros, ou se não se chegar a esse consenso, o desempate será efetuado através da maioria de votos deste órgão.

6.5.8 Esta seleção será efetuada por votação pública, de forma anónima e secreta e é auditada pela empresa de auditoria PwC (PricewaterhouseCoopers & Associados - S.R.O.C., Lda.)

6.5.9 Os 2ºs e 3ºs classificados das Pré-Finais vão disputar uma Repescagem Final, onde o vencedor será apurado para a Finalíssima, onde estarão presentes 14 candidatos.

## **6.6 6ª fase: Repescagem Final**

6.6.1 Decorre em agosto (data a definir)

6.6.2 A Repescagem Final inclui os 2ºs e 3ºs classificados das Pré-Finais em cada categoria, num total de 14 participantes.

6.6.3 A Repescagem Final será efetuada através de programa em direto a transmitir na RTP1 e RTP Internacional.

6.6.4 A votação é realizada por IVR (custo de cada chamada 0,60€ + iva).

6.6.5 O candidato mais votado em cada categoria será apurado para a Finalíssima, onde estarão presentes um total de 14 candidatos, 2 por categoria.

6.6.6 Em caso de empate, compete ao Conselho Científico a decisão de desempate, através de consenso entre os membros, ou se não se chegar a esse consenso, o desempate será efetuado através da maioria de votos deste órgão.

6.6.7 Esta seleção será efetuada por votação pública, de forma anónima e secreta e é auditada pela empresa de auditoria PwC.

## **6.7 7ª Fase: Finalíssima 7 Maravilhas da Nova Gastronomia®**

6.7.1 A Gala Finalíssima está prevista realizar-se a 4 de setembro de 2021 e será transmitida pela RTP 1 e RTP Internacional, em horário nobre.

6.7.2 Participam na Finalíssima 2 candidatos em cada categoria, sendo vencedor o mais votado em cada categoria.

6.7.3 Serão apurados para a Finalíssima os 7 vencedores das Pré-finais de cada categoria a que se juntarão os 7 vencedores da Repescagem Final, um por categoria.

6.7.4 A votação pelo público é realizada por IVR (custo de cada chamada 0,60€ + iva) e serão vencedores, o mais votado em cada uma das 7 categorias a concurso, que serão declarados 7 Maravilhas da Nova Gastronomia®.

6.7.5 Em caso de empate, compete ao Conselho Científico a decisão de desempate, através de consenso entre os membros, ou se não se chegar a esse consenso, o desempate será efetuado através da maioria de votos deste órgão.

6.7.6 Esta seleção será efetuada por votação pública, de forma anónima e secreta e é

auditada pela empresa de auditoria PwC (PricewaterhouseCoopers & Associados - S.R.O.C. Lda).

## **7. OBJETIVOS**

7.1 Eleger através do voto popular as 7 Maravilhas da Nova Gastronomia®.

7.2 Promover as profissões e o ensino na área da Gastronomia, e as escolas que valorizam esta arte.

7.3 Valorizar todo o setor da restauração, promovendo as criações mais recentes dos últimos anos e incentivando à criação de novas criações culinárias, num apelo para o público se deslocar a restaurantes em todo o país.

7.4 Enquadrar as novas formas de apresentação das criações culinárias, numa perspetiva evolucionária da gastronomia.

7.5 Dar alento à Produção Nacional, através da promoção dos produtos de origem dos territórios, de origem controlada, com uma produção e uma distribuição sustentáveis, em respeito pelo meio-ambiente.

7.6 Situar a apreciação e o gosto pela gastronomia num plano de respeito pelo valor nutricional dos ingredientes e dos efeitos que os mesmos têm na saúde pública.

7.7 Contribuir para a exportação do valor da nossa gastronomia, colocando Portugal na disputa pelo título de “Melhor País do Mundo para Comer”, quer pelos restaurantes, quer pelos chefs, quer pela qualidade da nossa produção.

## **8. DAS CANDIDATURAS**

### **8.1 Quem pode ser proponente:**

A) Chefs, Cozinheiras ou Cozinheiros Criativos em associação com restaurantes, cafés, pastelarias, hotéis e similares.

### **8.2 Como se efetuam as candidaturas/ inscrições:**

8.2.1 As candidaturas decorrem de um processo de nomeação que ocorre entre 20 e 28 de abril de 2021.

8.2.2 As candidaturas são efetuadas apenas on-line via site oficial [www.7maravilhas.pt](http://www.7maravilhas.pt), após nomeação do Painel de Especialistas e confirmada pela Organização, através do preenchimento de todos os campos constantes no formulário.

8.2.3 Na ficha de nomeação é obrigatório carregar 2 fotografias e um vídeo. As fotos devem ser de diferentes ângulos, a cores, ao baixo, preferencialmente no tamanho 1920X1080, resolução mínima de 4MB e formato JPG. Os vídeos, devem ter um máximo 500MB, 2 minutos em formato HD, na codificação H264, a 25 frames.

8.2.4 As candidaturas efetuadas são definitivas, não podendo ser objeto de alteração posterior por parte dos proponentes.

8.2.5 A Organização ao analisar os candidatos em conjunto com o Conselho Científico, pode avaliar a necessidade de proceder a ajustes em determinadas candidaturas. Em caso de necessidade de alteração, o proponente será devidamente notificado.

8.2.6 A receção das candidaturas termina no dia 28 de abril de 2021 às 23:59h, hora de Portugal continental.

8.2.7 Em virtude da situação de pandemia em curso, a Organização do concurso pretende prestar o seu apoio a todo o setor da restauração e por essa razão a formalização da candidatura não implica o pagamento de qualquer taxa.

8.2.8 Caso se verifiquem problemas técnicos no acesso ao site, os candidatos deverão contactar a organização através do endereço de e-mail [nomeados@7maravilhas.pt](mailto:nomeados@7maravilhas.pt).

8.2.9 Os proponentes e promotores das candidaturas deverão assegurar a fiabilidade e veracidade de toda a informação transmitida, sendo responsáveis por todos os danos causados em caso de falsidade ou incorreções na prestação das informações fornecidas.

8.2.10 Os proponentes são livres de promover a votação das criações culinárias candidatas respetivas, sendo que a Organização se compromete a criar condições de grande visibilidade mediática através dos Media Partners do projeto.

8.2.11 Nestas ações de promoção, os proponentes e promotores, podem utilizar o logotipo fornecido pela organização que conjuga a identificação da criação culinária e a marca 7 Maravilhas da Nova Gastronomia®, e em conformidade com o manual de normas de utilização. Quaisquer violações da utilização gráfica ou escrita desse logotipo fornecido, e/ou, o uso indevido do logotipo institucional da marca 7 Maravilhas da Nova Gastronomia®, serão penalizadas com a exclusão do concurso.

### **8.3 Autorização para utilização de conteúdos das Candidaturas**

8.3.1 De forma a assegurar a correta divulgação da criação culinária a concurso junto do grande público, os proponentes autorizam desde já a Organização a utilizar toda a documentação e respetivos conteúdos para essa finalidade, bem como, utilizá-los para fazer parte integrante de projetos editoriais referentes às 7 Maravilhas da Nova Gastronomia®.

## **9. DAS DECISÕES**

9.1 Qualquer dúvida pode ser apresentada à organização do concurso, por email através do endereço [nomeados@7maravilhas.pt](mailto:nomeados@7maravilhas.pt)

9.2 Cabe à organização do concurso resolver e sanar todos os eventuais litígios resultantes da aplicação, interpretação ou integração das regras do presente regulamento e bem assim as suas lacunas e omissões.

9.3 Para fundamentar as suas decisões, a organização do concurso poderá socorrer-se de pareceres emitidos pelo Conselho Científico constituído para acompanhar tecnicamente a presente eleição, bem como dos auditores PwC.

9.4 As decisões da Organização do Concurso, do Conselho Científico e do Painel de Especialistas são soberanas, não havendo lugar a recurso.

## **10. PROTEÇÃO E TRATAMENTO DE DADOS**

10.1 Os dados pessoais que forem recolhidos no âmbito do concurso, serão tratados com respeito pela legislação de proteção dos dados pessoais, nomeadamente a Lei n.º 67/98, de 26 de Outubro, e a Lei n.º 41/2004, de 18 de Agosto, bem como a partir de 25 de Maio de 2018, o GDPR - Regulamento Geral de Proteção de Dados (EU 2016\679), sendo que o concurso em causa pressupõe o conhecimento e aceitação das seguintes condições:

10.1.1 Os participantes aceitam que o fornecimento dos dados é necessário e obrigatório para efeitos de processamento do concurso, apuramento dos vencedores e entrega dos prémios. Os dados serão recolhidos e tratados pela entidade promotora, EIPWU, Lda e o subcontratante Noop - Agência Digital/Tiago Manuel Henriques Carrão, NIF 254159125.

10.1.2 A entidade promotora garante a segurança e confidencialidade do tratamento, garantindo a possibilidade de acesso, retificação e cancelamento dos dados aos participantes que assim o desejem e o comuniquem, através do correio eletrónico, [info@7maravilhas.pt](mailto:info@7maravilhas.pt).

10.1.3 Os dados de identificação pessoal obtidos poderão ser disponibilizados para o apuramento de responsabilidade civil e criminal, mediante solicitação da autoridade judiciária competente, nos termos da legislação aplicável.

## **11. DISPOSIÇÕES FINAIS**

11.1 Este regulamento pode ser revisto pela entidade organizadora, bem como alterado sem que tal confira quaisquer direitos aos candidatos.

11.2 Todas as candidaturas pressupõem a total aceitação das regras aqui estabelecidas.

11.3 Os prazos previstos no presente regulamento poderão ser alterados por iniciativa da Organização do concurso.

Regulamento 7MNG Refª 06.X.2021