



Câmara Municipal de Sesimbra

Gabinete de Economia Local e Pescas Normas de Funcionamento e Participação

Evento: Semana Gastronómica do Peixe-espada Preto de 30 de maio a 10 de junho

1. **A Semana Gastronómica do Peixe-espada Preto** é uma iniciativa da Câmara Municipal de Sesimbra, em conjunto com a Associação de Comerciantes e Industriais do Concelho de Sesimbra – ACICS, a Associação de Comércio e Serviços do Distrito de Setúbal – Delegação de Sesimbra – ACSDS, a Junta de Freguesia de Santiago, a ArtesanalPesca – Organização de Produtores de Pesca CRL e a Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal, que tem como finalidade principal dar a conhecer o Peixe-espada Preto, espécie capturada pelos barcos sesimbrenses, promovendo-o junto dos munícipes e da população em geral, capitalizando assim as potencialidades da região.
2. São admitidos a participar na **Semana Gastronómica do Peixe-espada Preto** todos os estabelecimentos de restauração devidamente licenciados, sediados no concelho de Sesimbra.
3. A **Semana Gastronómica do Peixe-espada Preto** realiza-se de 30 de maio a 10 de junho de 2014, no concelho de Sesimbra.
4. Local de funcionamento e horário:
Restaurantes aderentes, com os respetivos horários de funcionamento.
5. A candidatura dos estabelecimentos participantes na **Semana Gastronómica do Peixe-espada Preto** formaliza-se por meio de preenchimento de uma ficha de inscrição, conforme anexo. As **fichas de inscrição** deverão ser **entregues** pelos candidatos até **16 de maio**, podendo ser entregues, pessoalmente, ou então, serem remetidas por carta ou e-mail para a seguinte morada: Câmara Municipal de Sesimbra, Gabinete de Economia Local e Pescas, Rua da Cruz n.º 24 - A, 2970-735 Sesimbra, Tel.: 21 22 88 714, e-mail: pescas.ruralidade@cm-sesimbra.pt
6. A **Semana Gastronómica do Peixe-espada Preto** será divulgada pela organização junto dos órgãos de comunicação social.
7. Todos os participantes obrigam-se a ter disponíveis os pratos propostos aquando da inscrição, durante a semana gastronómica.
8. A gastronomia como manifestação de cultura desempenha um importante papel de promoção dos produtos locais, atrativo turístico em termos de fluxos internos e de dinamização da população. O evento constituiu também um desafio aos chefes de cozinha, para apresentarem receitas cada vez mais surpreendentes e arrojadas, criando e recriando formas de confeccionar o Peixe-espada Preto. Assim, em cada freguesia não deve existir mais que 20% dos pratos com a mesma designação.
8.1 – Caso existam mais de 20% dos pratos com a mesma designação, na mesma freguesia, a organização cria uma comissão constituída por 3 pessoas, um elemento da CMS, um elemento de outra entidade da organização, mais um convidado representante de um restaurante participante mas de uma freguesia diferente da que está a ser analisada, devendo tomar os seguintes procedimentos.
8.1.1. Escolher de forma aleatória o número de pratos inscritos que perfazem os 20%, e contactar os restantes participantes para alterarem o prato com o qual se inscreveram na Semana Gastronómica do Peixe-espada Preto.
9. Todos os participantes obrigam-se a indicar/aconselhar um vinho da Península de Setúbal para acompanhar os pratos propostos aquando da inscrição, durante a semana gastronómica.
10. Todos os participantes devem ter bem visível nos estabelecimentos as ementas fornecidas pela organização, onde constam todos os pratos propostos, bem como o nome de todos os estabelecimentos aderentes à **Semana Gastronómica do Peixe-espada Preto**.
11. Todos os pratos inscritos na **Semana Gastronómica do Peixe-espada Preto** devem ser confeccionados com peixe-espada preto capturado pelos barcos sesimbrenses.
12. Os responsáveis pelos estabelecimentos de restauração candidatos à participação na **Semana**



Câmara Municipal de Sesimbra

Gastronómica do Peixe-espada Preto comprometem-se a aceitar com a apresentação da respetiva candidatura, as presentes Normas de Participação.

13. Qualquer desistência deverá ser comunicada até 23 de maio.
14. Os casos omissos serão resolvidos pela organização da **Semana Gastronómica do Peixe-espada Preto**.

organização:

