

## **REGULAMENTO PRÉMIOS**

### **INTRODUÇÃO**

O Portugal Cookbook Fair é uma iniciativa que tem como objetivo promover os livros, os conteúdos gastronómicos publicados em Portugal, assim como todos aqueles que de alguma forma contribuem para esta indústria. Nomeadamente, editores e livreiros, autores, equipas editoriais, comerciais, revisores, designers gráficos, fotógrafos, produtores gráficos, entre outros.

O Portugal Cookbook Fair conta com o apoio institucional da APEL, com a organização executiva da Agência de Marketing e Comunicação Brandscape, Lifestyle Creativity e com a parceria da consultora GFK.

### **MODELO GERAL**

A edição de 2020 irá premiar as obras publicadas em Portugal durante o ano civil de 2019.

- Fase I: A organização analisará todos os livros candidatos aos prémios que cumpram as formalidades descritas neste regulamento.
- Fase II: A organização identificará o lote de livros nomeado aos prémios finais até três por categoria, que serão então avaliados pelo júri. Desta avaliação resultarão os vencedores finais.

### **1. INSCRIÇÃO / CANDIDATURA**

Serão considerados pela organização como válidas todas as candidaturas que cumpram os seguintes requisitos:

- Livros que sejam inscritos pelos respetivos editores ou autores até à data de 15 de abril de 2020.
- As candidaturas devem ser remetidas para a Sede da APEL, na Av. dos Estados Unidos da América, 97 - 6.º Esq.º 1700-167 Lisboa.
- A candidatura é composta pela entrega de 3 (três) exemplares do livro a concurso, assim como o preenchimento do formulário de candidatura.
- Não há limite para o número de livros a inscrever por parte dos editores ou autores.

P O R T U G A L  
**COOKBOOK**<sup>®</sup>  
F A I R • 2 0 2 0

---

## **2. ÂMBITO DOS LIVROS**

Serão considerados os livros cujo âmbito seja, de forma inequívoca a gastronomia, entendida em sentido lato na forma de conteúdos que abarquem:

- Receitas;
  - Ingrediente alimentar ou com relação com a gastronomia;
  - Vinho ou outra bebida;
  - Investigação gastronómica;
  - Comportamento alimentar.
- 
- Livros com data de publicação igual ou posterior a 1 de janeiro de 2019 e anterior a 31 de dezembro de 2019.
  - Livros cujos editores/autores aceitem voluntariamente os termos deste regulamento.

## **3. PRÉMIOS**

Os prémios são constituídos pela atribuição do troféu e um diploma Portugal CookBook Fair 2020.

Prémios do Júri:

Os prémios Portugal CookBook Fair 2019 são atribuídos pelo júri às seguintes categorias:

- Prémio Livro do Ano;
- Prémio Fotografia;
- Prémio Design;
- Prémio Editor;
- Prémio Novas Tendências;
- Prémio Livro do Vinho;
- Prémio Livro do Chefe.

Prémios Top de vendas: com base nas vendas efetivas durante o ano de 2019, auditadas pela consultora GFK.

- Top Nacional;
- Top Adaptação Internacional.

## **4. CRITÉRIOS DE ATRIBUIÇÃO DOS PRÉMIOS**

Após o encerramento do prazo de candidaturas, a organização identificará 3 (três) livros nomeados por categoria. Posteriormente, o júri analisará estas obras tendo como orientação os critérios descritos nos pontos subsequentes.

## 4.1. Prémio Livro do Ano

**Vocação do prémio:** valorizar os autores que apostaram no desenvolvimento de obras com conceitos mais originais, que aportam novidade a este segmento e cuja qualidade intrínseca da obra é referencial. Assim:

- Obra cujo tema, conteúdo, paginação e objeto sejam entendidos pelo júri como inovadores em relação ao histórico de obras publicadas em Portugal neste segmento do mercado editorial/livreiro;
- Livro cujo conteúdo editorial acrescente mais valor ao conhecimento gastronómico dos leitores interessados por este segmento;
- O júri terá em consideração os textos, as fotografias, as infografias, os gráficos ou as ilustrações, enquanto elementos capazes de contribuir para um conteúdo editorial mais consistente.

## 4.2. Prémio Fotografia

**Vocação do prémio:** valorizar os editores e fotógrafos que apostaram na qualidade das fotografias como conteúdo fundamental para a obra publicada. Assim:

- Livro cuja fotografia original seja identificada pelo júri como a que melhor cumpre padrões estéticos. Para este padrão, contribuem aspetos como:
  - Qualidade técnica;
  - Criatividade;
  - Composição.

## 4.3. Prémio Design

**Vocação do prémio:** valorizar os editores cujas equipas editoriais apostaram na qualidade do seu livro que enquanto objeto interage com o leitor. Assim:

- Livro que se destaque pela conjugação dos seguintes aspetos:
  - Originalidade do objeto (dimensões e conjugação de materiais);
  - Utilização de materiais (tipo de capa e de papel);
  - Criatividade na escolha e utilização de acabamentos (vernizes, estampagens, tecidos, papéis, cortantes, outros).

#### 4.4. Prémio Editor

**Vocação do prémio:** Distinguir um editor que tenha contribuído de forma muito relevante para o desenvolvimento do segmento dos livros de gastronomia, assim como para toda uma indústria que lhe está associada: criadores de conteúdos, fotógrafos, editores, produtores, revisores, produtores gráficos, empresas gráficas, entre outros.

- Distinção do editor que durante o ano em análise tenha dado o contributo mais relevante para o desenvolvimento do segmento dos livros de gastronomia, em função de:
  - Número de obras publicadas;
  - Número de exemplares vendidos na categoria;
  - Relevância especial de uma obra publicada;
  - Outras iniciativas de fomento à atividade.

#### 4.5. Prémio Novas Tendências

**Vocação do Prémio:** valorizar os editores e autores que apostaram no desenvolvimento de obras sobre gastronomia vegetariana ou outra tendência de comportamento alimentar que se distinga de forma evidente da gastronomia convencional:

- Obra cujo tema, conteúdo, paginação e objeto sejam entendidos pelo júri como inovadores em relação ao histórico de obras publicadas em Portugal neste segmento do mercado editorial/livreiro;
- Livro cujo conteúdo editorial acrescente mais valor ao conhecimento gastronómico dos leitores interessados por este segmento;
- O júri terá em consideração a qualidade dos textos, fotografias, infografias, gráficos ou ilustrações enquanto elementos capazes de contribuir para um conteúdo editorial mais consistente.

#### 4.6. Prémio Livro do Vinho

**Vocação do Prémio:** valorizar os editores e autores que apostaram em obras onde partilham o seu conhecimento sobre temas relacionados com o universo do vinho. Assim:

- Obras que acrescentem conhecimento sobre temas relacionados com o vinho. Nomeadamente a sua produção, características técnicas, relação dos vinhos com a alimentação e gastronomia, protagonistas, regiões produtoras, técnicas de prova e degustação.
- Obras cujo conteúdo contribui para uma aproximação dos leitores a áreas mais técnicas ou específicas do universo do vinho;
- Obras onde a relação entre os conteúdos de texto, a fotografia e do design sejam relevantes para que os leitores interpretem a informação e a temática do livro;

#### **4.7. Prémio Livro do Chefe**

**Vocação do Prémio:** valorizar os editores e autores – neste caso os Chefes de cozinha - que apostaram em obras onde partilham o seu conhecimento enquanto especialistas, as suas técnicas e criatividade, contribuindo assim para o alargamento e aprofundamento dos conteúdos editoriais em torno da gastronomia. Assim:

- Obras cujos os chefes expõem o seu conhecimento e capacidade técnica através de receitas, explicação de técnicas ou apresentam textos sobre determinada especificidade gastronómica.
- Obras que ajudam a compreender o conceito criativo e a abordagem do Chefe, enquanto especialista e protagonista do mundo da gastronomia;
- Obras cujo conteúdo contribui para uma aproximação dos leitores a áreas mais técnicas ou específicas da gastronomia;
- Obras onde a relação entre os conteúdos de texto, a fotografia e do design sejam relevantes para a interpretação do conceito do Chefe e acrescentem novidade ao universo da gastronomia;

#### **4.8. Prémio Top Nacional**

**Vocação do prémio:** valorizar os autores dos livros com melhor performance comercial auditada. Assim:

- Livro que, de acordo com os dados auditados pela GFK, apresente mais unidades vendidas.

#### **4.9. Prémio Top Adaptação Internacional**

**Vocação do prémio:** valorizar os editores que apostaram na adaptação para o mercado português e para a língua oficial portuguesa de obras publicadas noutros mercados de origem. Assim:

- Livro cuja adaptação para versão portuguesa, de acordo com os dados auditados pela GFK, apresente mais unidades vendidas.

### **5. ESPECIFICIDADES**

Uma mesma obra pode ser reconhecida com mais do que um prémio, caso integre diferentes categorias.

A Organização, através do júri, reserva-se o direito de não atribuir algum dos prémios referidos, caso as obras a concurso não apresentem os méritos descritos anteriormente.

A Organização poderá decidir atribuir outras distinções, para além das previstas neste regulamento.

P O R T U G A L  
**COOKBOOK**<sup>®</sup>  
F A I R • 2 0 2 0

---

## 6. JÚRI

Maria de Lurdes Modesto é a Presidente honorária do júri, composto por Carlos Coelho, Pedro Sommer, Joana Malta Da Costa, Ricardo Felner, Duarte Lebre de Freitas e João Wengorovius.

A Organização poderá convidar novos elementos para o júri, caso considere que estes reforçam a capacidade técnica de avaliação das obras a concurso.

As decisões do júri são tomadas por maioria e inapeláveis.

## 7. ENTREGA DE PRÉMIOS

A entrega dos prémios será feita em cerimónia pública a ter lugar na 90.<sup>a</sup> Feira do Livro de Lisboa 2020.

Todos os prémios e respetivos premiados serão apresentados na página web e redes sociais da Organização.

Os premiados podem utilizar a simbologia do prémio em destaque nas suas obras, desde que o solicitem à Organização os formatos oficialmente disponíveis para o efeito.

---

A Organização  
Portugal CookBook Fair  
[www.portugalcookbookfair.com](http://www.portugalcookbookfair.com)

APEL,  
Av. Estados Unidos da América, 97 - 6.º Esq.º  
1700-167 Lisboa