

# Poles



es. Sujeitos a certificação final.

## O SUV coupé eléct

MENU

MAIL CAPAS DE JORNAIS



# SAPO

☾ 16° ▾



[Moda e Beleza](#) [Saúde](#) [Família](#) [Vida](#) [Sabores](#) [Fama](#) [Astral](#)

er

🔍 [Mais Menu](#)

[Shopping da semana](#) [Entrevistas](#) [Cartoon](#) [Passatempos](#) [Semana em Beleza](#)

# "Tascando", o concurso petisqueiro que vai eleger as melhores tascas portuguesas

J.M.A

6 mai 2024 17:24

**Lisboa e Porto acolhem a primeira edição do concurso "Tascando". A iniciativa que conta com 40 tascas inscritas nas duas cidades visa coroar os melhores estabelecimentos em Portugal. O projeto arranca no nosso país depois de mais de 20 anos no Brasil, onde já vai na 24.<sup>a</sup> edição.**



Pataniscas com arroz de feijão, prato servido na Adega do Tagarro, em Lisboa. · divulgação

O concurso "Tascando", a decorrer de 10 a 26 de maio, desafia os estabelecimentos típicos portugueses a desenvolver o seu melhor prato ou petisco e a competir pelo primeiro lugar de melhor tasca portuguesa. Com o mote "Quem não tasca não petisca", a iniciativa terá, além do público participante, um júri composto por mais de 40 pessoas, entre elas especialistas da área e jornalistas que acompanham o setor da gastronomia, e irá avaliar as 40 tascas tradicionais inscritas nas duas cidades.

A avaliação terá diferentes parâmetros tais como o atendimento, a temperatura da bebida, a higiene do estabelecimento e, naturalmente, o próprio petisco ou prato. "Assim, o prato terá 70% do peso da pontuação e as outras categorias terão um peso de 10% cada uma. O júri e o público terão, cada um, 50% do peso dos votos, sendo que o voto popular será através de urnas presentes nas 40 tascas aderentes, onde poderão avaliar todas as tascas visitadas", informa a organização do concurso.

Para conhecer as tascas a concurso e para conhecer a dinâmica do mesmo, basta consultar o [site](#) e as páginas de [Instagram](#) e [Tik Tok](#).

**CONCURSO 2024**  
**TASCANDO**  
ROTA DE COMERES & BEBÉS

**ESCOLHE A MELHOR TASCAS DE PORTUGAL!**

**10-26 MAIO 2024**

**TASCAS PARTICIPANTES DE LISBOA**

- A MODESTA DA PAMPULHA**  
R. do Olivai, 288  
1200-785 Lisboa  
Petisco: Iscas
- A PROVINCIANA**  
Tv. do Forno, 23  
1150-183 Lisboa  
Petisco: Vitela Estufada
- A SESIMBRENSE**  
Av. Padre Manuel da Nóbrega, 120  
1000-294 Lisboa  
Petisco: Entrecosto Balsâmico
- ADEGA DO SOLAR MINHOT**  
Avenida Rio de Janeiro, 29 F  
1700-III  
Petisco: Prego no Prato
- ADEGA DO TABARPO**  
R. Luz Soriano, 21  
1200-259 Lisboa  
Petisco: Palaniscas c/Arroz de Feijão
- ADEGA JÁ FUMEGA**  
R. Campo de Ourique, 11-13  
1250-059 Lisboa  
Petisco: Filétes de Polvo
- COVA FUNDA**  
Tv. Cidadão João Gonçalves, 204  
1150-086 Lisboa  
Petisco: Arroz de Peixe c/Gambas
- ESTRELA D'OURO**  
Rua da Graça, 22  
1170-270 Lisboa  
Petisco: Cozido à Portuguesa
- FLORESTA DA ESTEFÂNIA**  
Rua Cidade da Horta, 37  
1000-101 Lisboa  
Petisco: Linguíça Assada
- IMPERIAL DE CAMPO DE OURIQUE**  
Rua Correia Teles, 67,  
1350-095 Lisboa  
Petisco: Churrasco
- LUCIMAR**  
R. Francisco Tomás da Costa, 28  
1600-093 Lisboa  
Petisco: Francesinha
- MAÇÁ VERDE**  
Rua dos Caminhos de Ferro, 84  
1600-488 Lisboa  
Petisco: Lagarada de Bacalhau
- O CARTAXINHO**  
R. de Santa Marta, 208  
1650-295 Lisboa  
Petisco: Bife de Alumi c/ Molho Verde
- O TRIGUEIRINHO**  
Largo dos Trigueiros, 17  
1600-681 Lisboa  
Petisco: Bacalhau Borracho
- PENALVA DA GRAÇA**  
Rua da Graça, 28  
1700-170 Lisboa  
Petisco: Posta de Carne Laminada
- TABERNITA**  
Campo de Santa Clara, 30, Loja 12  
1600-471 Lisboa  
Petisco: Pica-Pau
- TASCA DO MIGUEL**  
R. Egas Moniz, 45A  
1600-214 Lisboa  
Petisco: Camarão Frito c/Arroz
- TASQUINHA DA PAULA**  
R. dos Mercadores, 165  
4050-375 Porto  
Petisco: Bacalhau à Brás
- TASQUINHA DO LAGARTO**  
Rua de Campolide, 258 C  
1670-039  
Petisco: Rochechas de Porco c/Farinheira
- ZÉ DOS CORNOS**  
Beco Suradadores, 5  
1600-581 Lisboa  
Petisco: Bacalhau Orelhado

**TASCAS PARTICIPANTES DO PORTO**

- A PETISQUEIRA**  
Rua Santo Ildelonso, 393  
4000-471 Porto  
Petisco: Salpicão com Presunto e Queijo
- A PROVINCIANA**  
Rua do Sol, 154  
4000-528 Porto  
Petisco: Moelas
- A VIELA**  
Trav. Miraflor, 15  
4300-430 Porto  
Petisco: Pastelinhos de Bacalhau
- ADEGA S. PEDRO**  
Rua Estreito de Campanhã, 10  
4300-174 Porto  
Petisco: Ovos Rotos
- AZUL E BRANCO**  
Passageiro das Fontainhas, 20  
4000-236 Porto  
Petisco: Bifanas
- BURACQUINHO DO FREIXO**  
Rua do Freixo, 1495  
4000-300 Porto  
Petisco: Filétes de Polvo
- CASA ALFREDO**  
Rua do Cabalo, 34  
4000-182 Porto  
Petisco: Rojão e Tripa Enfarinhada
- CASA BEIRA DOURO**  
Av.º Gustavo III/IIel, 274  
4000-276 Porto  
Petisco: Bacalhau Frito
- CASA DO PADRÃO**  
Rua do Herosmo, 191  
4300-258 Porto  
Petisco: Arroz de Cabidela
- CASA LOURO**  
Rua Circo de Vila, 80  
4000-169 Porto  
Petisco: Sãde de Presunto com Ovo
- CASA PEREIRA**  
Rua Circo de Vila, 84  
4000-169 Porto  
Petisco: Iscas de Figado
- MANUEL DO ABADE**  
Rua da Estação, 86  
4300-171 Porto  
Petisco: Tripas à Moda do Porto
- NOVA LUANDA**  
Av.º Rodrigues de Freitas, 328  
4000-419 Porto  
Petisco: Orelheira com Molho Verde e Batata Cozida
- O BOM AMAR**  
Rua do Bonfim, 121-123  
4300-069 Porto  
Petisco: Francesinha
- O FREITAS**  
R. de Santo Ildelonso 293  
4000-222 Porto  
Petisco: Posta de Carne Laminada
- O TELHEIRO**  
Rua Barão de S. Cosme, 113  
4000-502 Porto  
Petisco: Asas de Frango Frito
- PETISCARIA FONSECAS**  
Rua dos Caldeiros, 197  
4050-141 Porto  
Petisco: Chouriço Assado
- TASQUINHA DA PAULA**  
R. dos Mercadores 165  
4050-375 Porto  
Petisco: Bacalhau à Brás
- TASQUINHA DOS GUINDAIS**  
Escad. dos Guindais, 34  
4000-276 Porto  
Petisco: Sardinh. Assadas c/ Salada
- TASQUINHA REBELO**  
Rua Miraflor, 1  
4300-334 Porto  
Petisco: Bacalhau à Gomes de Sá

créditos: Divulgação

Miguel Moreira, Coordenador do "Tascando" sublinha: "Queremos que esta primeira edição crie o tónico para que olhemos para as tascas como peças fundamentais na dinâmica gastronómica portuguesa e, desta maneira, as valorizemos como ponto essencial de convívio com amigos e família. Uma parte da nossa alma e cultura está refletida nestes espaços e é nossa obrigação contribuir para a preservação dos mesmos".

O concurso em solo português nasce do congénere brasileiro "Comida di Buteco", nascido em 2000, na cidade de Belo Horizonte. "No ano de 2023, o concurso atingiu um milhão de voto, recorde de todas as edições", destaca a organização.