

“Tascando” – quem não tasca não petisca

written by O Cidadão | 22 de Maio, 2025



Únicas em charme, tradição e genuinidade, pontos de encontro por excelência, de partilha entre familiares e amigos, as tascas portuguesas são a essência do **“Tascando” – Concurso e Rota de Comers e Bebes de Portugal** que, nesta segunda edição, reúne na competição um total de **81 estabelecimentos do Porto (41) e de Lisboa (40)**, com petiscos ou pratos próprios, entre os seis e os 20 euros.



QUEM NÃO TASCA NÃO PETISCA (1ª edição) – FOTO | TASCANDO | DIREITOS RESERVADOS

Espaços onde a identidade lusa é marcante e cujos ambientes, na maior parte dos casos, é revestido com os tradicionais azulejos portugueses, enquanto elemento decorativo e arquitetónico, paredes em pedra, mesas e cadeiras de madeira, em suma, com uma aparência rústica e romântica, num mix acolhedor e de conforto que convida ao lazer e ao prazer.

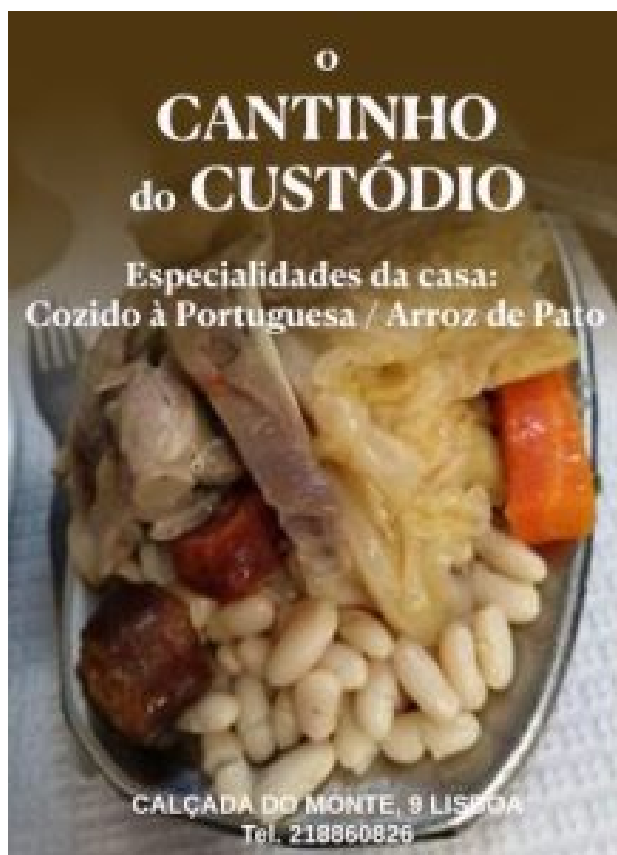


As tasquinhas são peças fundamentais da dinâmica da gastronomia portuguesa e nelas é possível desfrutar de *happy hours* descontraídos à mesa de saborosas **ofertas petisqueiras**. Esta fileira da gastronomia dos petiscos, quase todos de raiz familiar, é que emprestou o mote ao “Tascando” – Concurso e Rota de Comes e Bebes de Portugal – “**quem não tasca não petisca**”.



QUEM NÃO TASCA NÃO PETISCA (1ª edição) – FOTO | TASCANDO | DIREITOS RESERVADOS

Em 2024, o conceito atravessa o Atlântico e chega a Portugal com o objetivo de criar um movimento nacional que eleva o valor da cozinha de raiz popular, eternizando a presença da **“comidinha boa” no nosso dia-a-dia**, numa lógica de valorização da gastronomia portuguesa e da origem das tascas.



Trata-se de uma iniciativa da “Evasões” que encerra o propósito de promover as tascas típicas do país e criar **“um movimento nacional que eleve o valor da cozinha de raiz popular”** e dos estabelecimentos **“onde a tradição e a paixão se unem”**, segundo afirma organização, acrescentando: **“Os restaurantes participantes são selecionados [pela organização] pela sua espontaneidade e caráter familiar, onde o dono e a sua família trabalham em conjunto”**.



QUEM NÃO TASCA NÃO PETISCA (1ª edição) – FOTO | TASCANDO | DIREITOS RESERVADOS

Do universo de 81 tascas participantes nesta segunda edição, que **duplica o número da edição inaugural**, apenas cerca de duas dezenas são repetentes que concorrem com novos pratos ou petiscos, ou com uma nova versão da do ano passado.



R. DE COELHO NETO 14 - PORTO
TLM.: 918 385 061



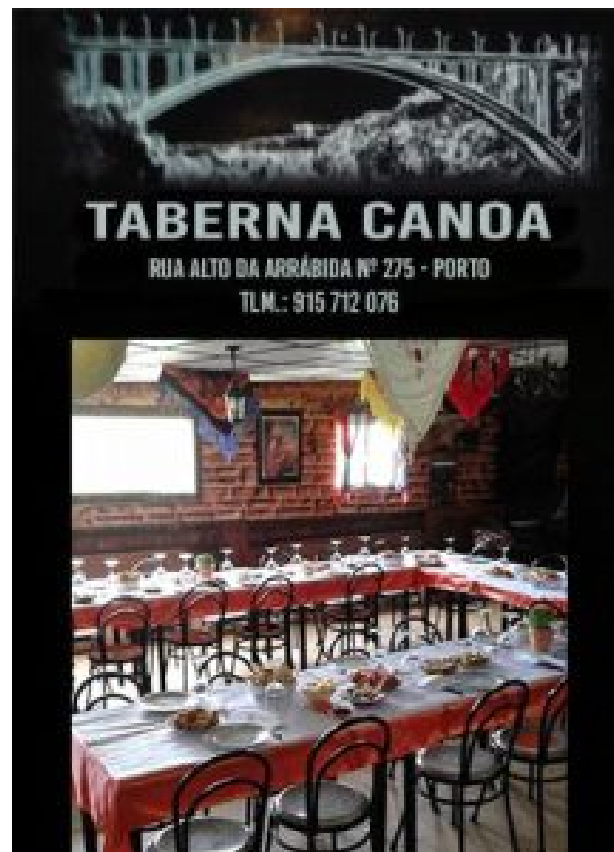
RUA DE COSTA CABRAL Nº 2859 - PORTO
915 226 453

O concurso tem **dois perfis de voto: o dos jurados e o do público**, que apenas pode votar fisicamente no espaço, colocando numa urna o boletim de voto preenchido. Na ponderação final, júri e público valem 50% cada. A recolha e apuramento dos votos serão controlados por uma auditoria externa.



QUEM NÃO TASCA NÃO PETISCA (1ª edição) – FOTO | DIREITOS RESERVADOS

O júri é composto por 80 pessoas, entre profissionais da restauração, jornalistas de comida e lifestyle e “foodies”, cabendo a cada uma delas visitar três espaços. Ou seja, cada tasca será visitada por três jurados diferentes. Cada um deles – tal como os clientes em geral – terá como critérios de avaliação a qualidade do petisco/prato (peso de 70%), a qualidade do serviço/atendimento; a higiene do espaço; e a bebida (se está à temperatura correta), todos a valer 10%.



Cabe a cada tasca decidir o preço do prato ou petisco, que de forma geral poderá oscilar entre os seis e os 20 euros. Após o término do período de visita por jurados e público em geral, seguir-se-á o apuramento dos resultados e **a divulgação dos vencedores do Tascando deverá ser feita na primeira quinzena de junho**, segundo comunicado oficial da organização.

A organização irá divulgar apenas os cinco primeiros classificados. O objetivo, a breve trecho, é alargar o Tascando a mais zonas do país – sobretudo grandes cidades no interior – e consolidar o mês de maio como o mês das tascas.

OC/MP

FOTOS | TASCANDO | DIREITOS RESERVADOS