



Projeto

Degusta. Lisboa



2025



AHRESP

Respostas para o futuro
desde 1896

Promotor

Instituição de Utilidade
Pública, representante
dos setores do alojamento
e da restauração e bebidas.



AHRESP

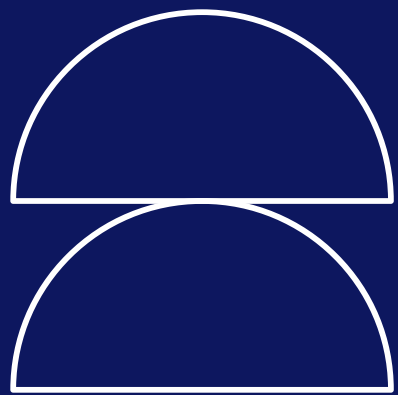
Respostas para o futuro
desde 1896

Parceiro



Entidade Regional de Turismo
da Região de Lisboa

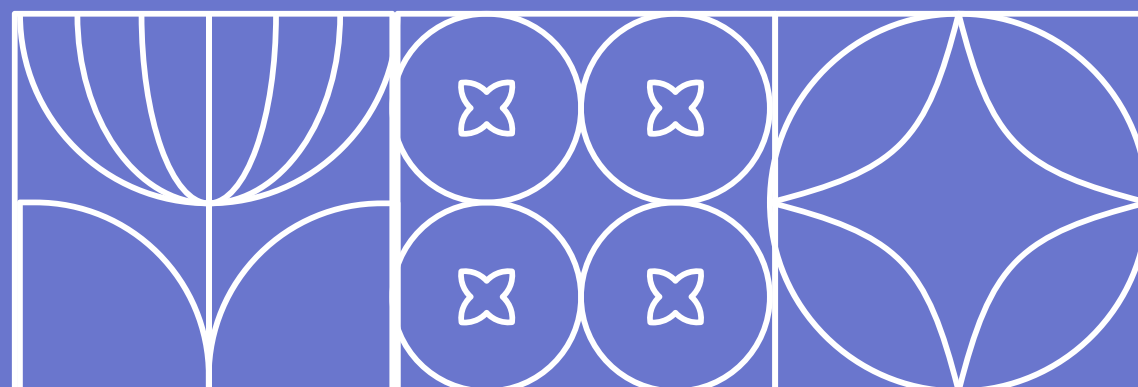
Entidade que tem como missão a valorização e desenvolvimento das potencialidades turísticas da Área Regional de Turismo de Lisboa.



Objetivos

Objetivos

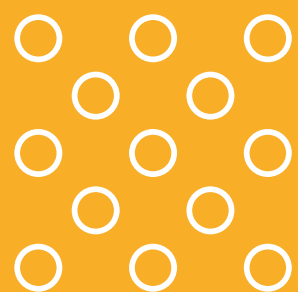
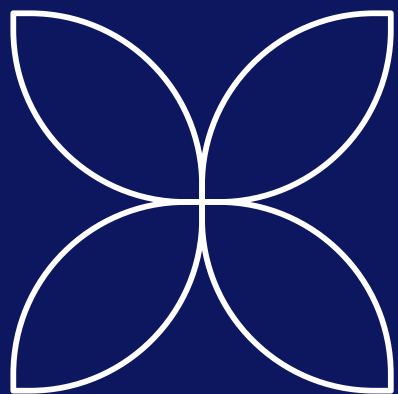
Este projeto tem como objetivo **promover os espaços que respeitam a gastronomia e a tradição portuguesa de bem comer** na Grande Lisboa, independentemente de ser grande, pequeno, no centro ou na periferia.



Objetivos

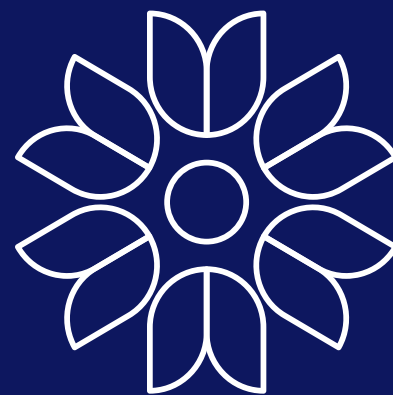
Desenvolver um **guia** que junte todos os estabelecimentos que valem a pena visitar, sejam restaurantes aclamados pela critica no centro de Lisboa, seja uma pequena tasca tradicional da Bobadela a uma pastelaria da Amadora. Se tiverem boa comida, estarão presentes neste guia.





Destinatários

Destinatários



Tascas

Tantas e tão diversificadas, este é um segmento da restauração que merece toda a atenção pois são hoje, guardiões de gastronomia da Lisboa mais antiga e democrática.



Destinatários

As Cervejarias

As cervejarias são um ponto de encontro. De uma simples cerveja com tremoços, até uma mariscada gigantesca com amigos e família, estes espaços têm um lugar muito especial no coração dos alfacinhas e de quem nos visita. Das mais tradicionais aos novos projetos, uma coisa é certa: melhor marisco não será fácil de encontrar.



Destinatários



Os Clássicos

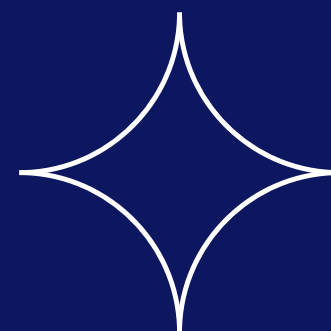
São os restaurantes que se mantêm ano após ano de forma consistente e onde quem os visita sai sempre com uma sensação de conforto incrível. São dezenas de restaurantes que sobrevivem sempre com o foco na melhor cozinha nacional.



Destinatários

Os bifes de Lisboa

Um ícon da nossa
gastronomia local.



Destinatários

Pastelarias e Padarias com fabrico artesanal



Destinatários

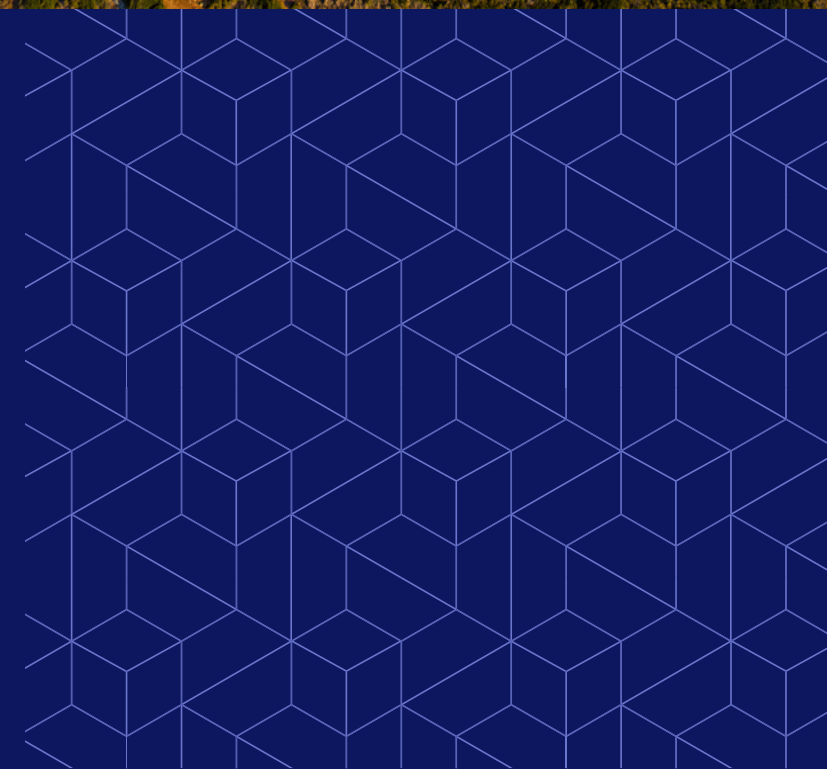
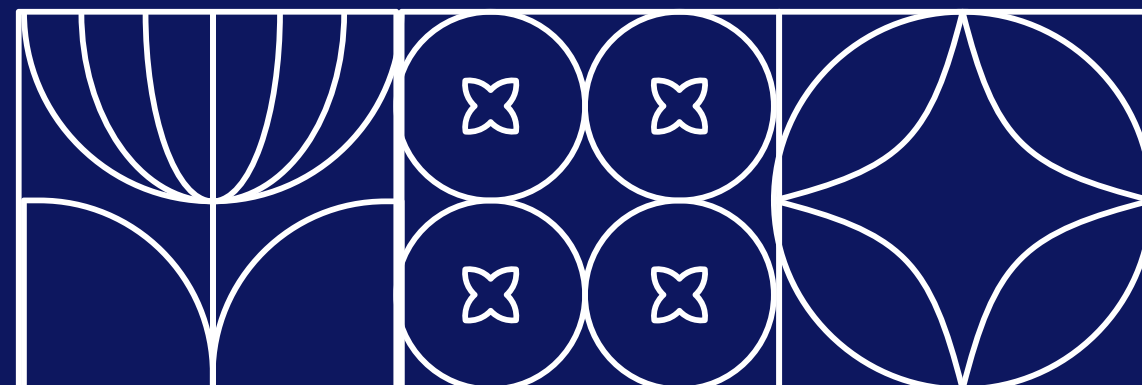
Mas há mais...

Neste território existem um número muito significativo de mercados e feiras, onde os olhos comem e as pessoas se abastecem. São cores, texturas e sabores de uma Lisboa que amanhece há séculos e onde a essência da gastronomia acontece.



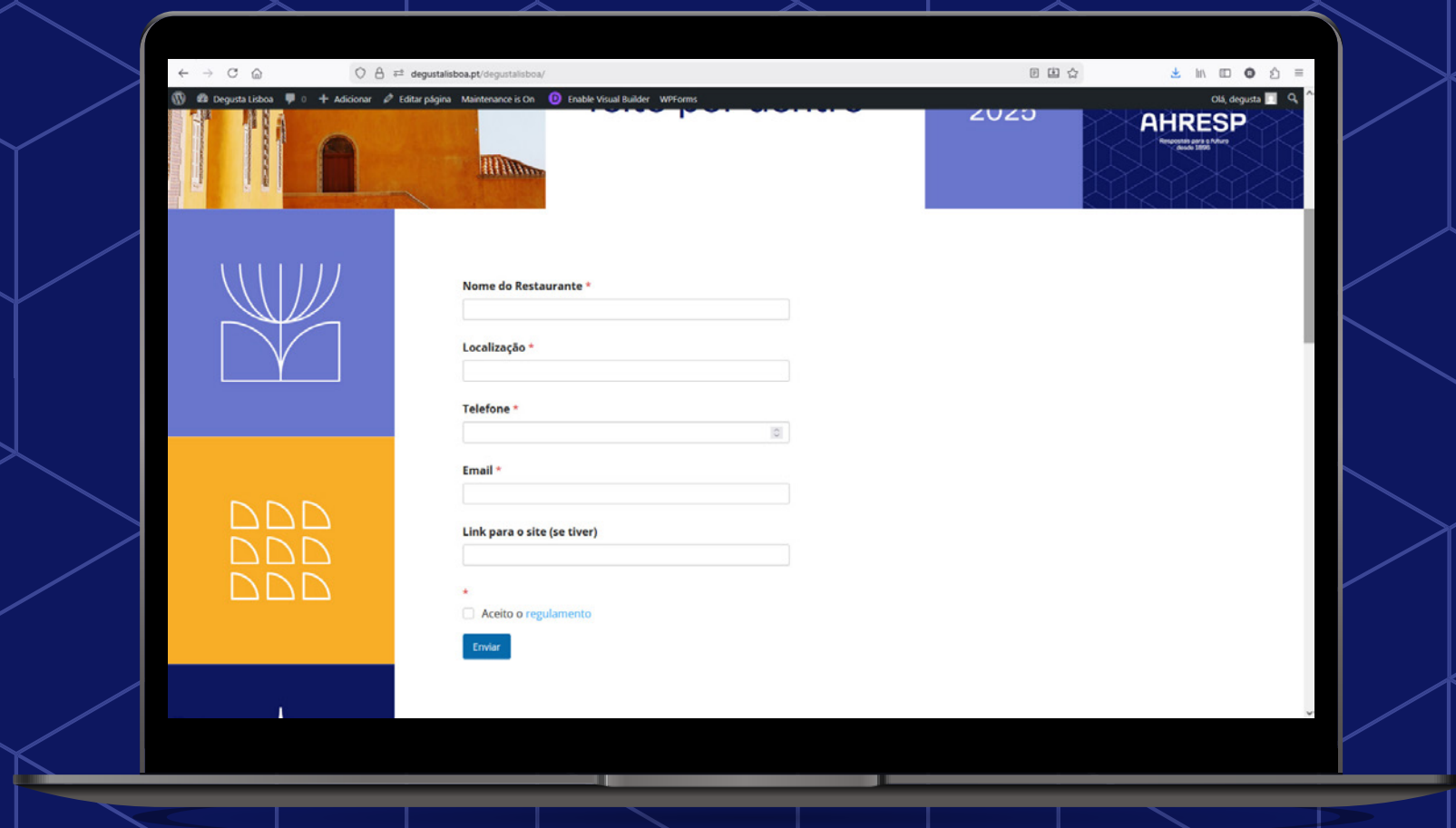


Área de abrangência - O objetivo é conseguir cobrir toda a Área Metropolitana de Lisboa para que possamos ser o mais inclusivos e diversificados possível, e assim tornar este projeto numa referência de tudo o que se pode experienciar no que diz respeito à cultura de saberes e sabores.



Inscrição

Qualquer estabelecimento da Área Metropolitana de Lisboa pode inscrever-se no site do projeto.



degustalisboa.pt



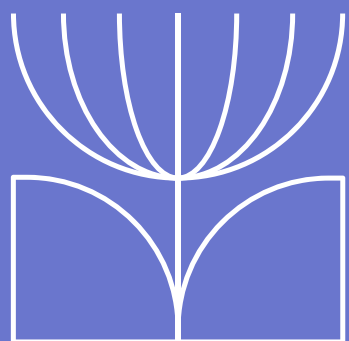
A Seleção

Cada um dos restaurantes e similares serão selecionados através de 2 critérios:



- 1** Estabelecimentos que façam parte das escolhas de pelo menos 3 dos curadores;
- 2** Estabelecimentos que sejam referenciados pelos curadores mas que não cumpram o requisito 1 serão visitados por um a dois membros da curadoria;





Parâmetros de avaliação da Curadoria

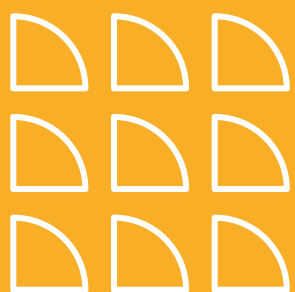
1. Identidade Portuguesa - O restaurante deve assumir uma ligação clara à gastronomia portuguesa, seja tradicional, contemporânea ou reinterpretada.

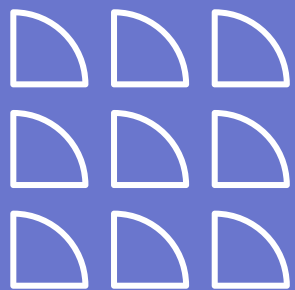
2. Qualidade da Matéria-Prima - Uso de ingredientes frescos, sazonais e, idealmente, de origem nacional. A cozinha deve evidenciar respeito pelo produto.

3. Execução dos Pratos - Técnica consistente: confeção correta, equilíbrio de sabores, temperatura adequada, ponto de cozedura preciso.

4. Coerência do Menu - Menu bem estruturado, com ligação temática ou conceptual e oferta adequada ao estilo do restaurante (tradicional, petiscos, autor, contemporâneo...).

5. Lista de Vinhos de Qualidade - Carta de vinhos equilibrada, com referências portuguesas bem selecionadas, diversidade de regiões e faixas de preço. Serviço competente (temperatura, copos, sugestões).





Parâmetros de avaliação da Curadoria

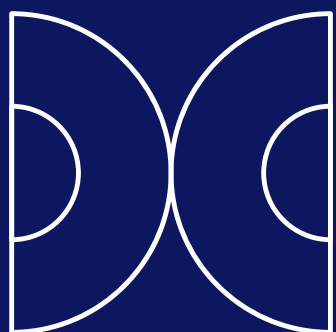
6. Serviço e Hospitalidade - Atendimento atento, cordial e informado. Ritmo adequado e capacidade de explicar pratos e vinhos.

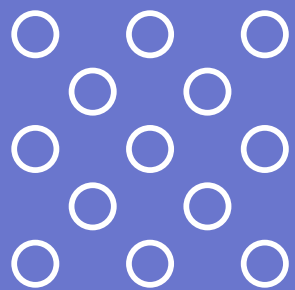
7. Ambiente e Identidade do Espaço - Decoração e atmosfera coerentes com o conceito. Conforto, limpeza e acústica adequados.

8. Relação Qualidade-Preço - O valor pedido deve ser justo face à experiência global. Não é necessário ser barato nem obrigatório ser caro, apenas equilibrado.

9. Grau de Consistência - Coerência nas visitas dos curadores: nível de qualidade semelhante ao longo do tempo, tanto na comida como no serviço.

10. Autenticidade e Valor Cultural - Contribuição para a cultura gastronómica da região de Lisboa, seja através da história do estabelecimento, receitas regionais, inovação criativa sobre bases portuguesas ou valorização de produtos nacionais.





Os Curadores

Os Curadores

Para desenvolver este projeto, vai ser reunida uma equipa de curadores para selecionar os melhores estabelecimentos da Área Metropolitana de Lisboa. O objetivo é juntar cada vez mais personalidades, tornando este projeto uma referência do setor num espaço de tempo relativamente curto.

(A equipa de curadores ainda não está completamente fechada.)



Os Curadores

Coordenação do projeto
Curadores + Equipa Técnica:

Vítor
Sobral



Instituições



Virgílio Gomes | representante AHRESP para a curadoria



Júlio Fernandes | representante ERT-RL para a curadoria

Os Curadores

Henrique Sá Pessoa



Justa Nobre



Kiko Martins



Fontão de Carvalho



Teresa Vivas



Adriana Fournier



Edgardo Pacheco



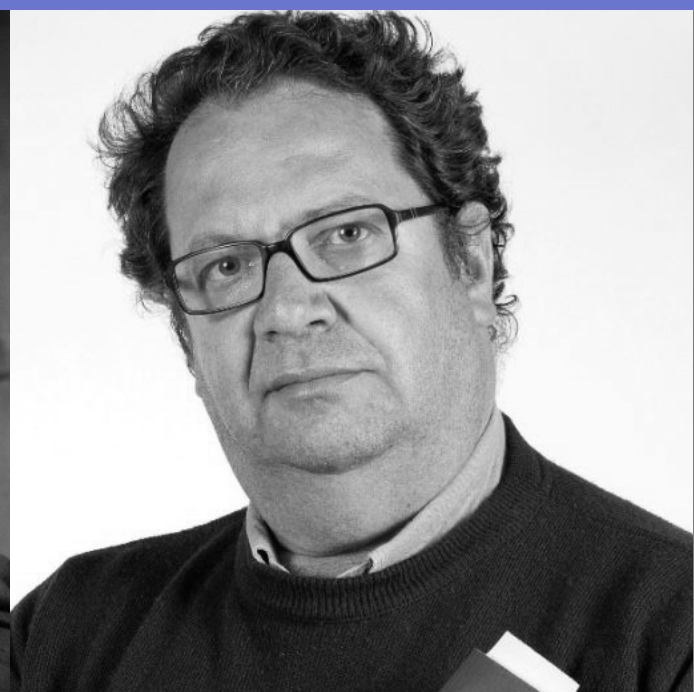
Duarte Calvão

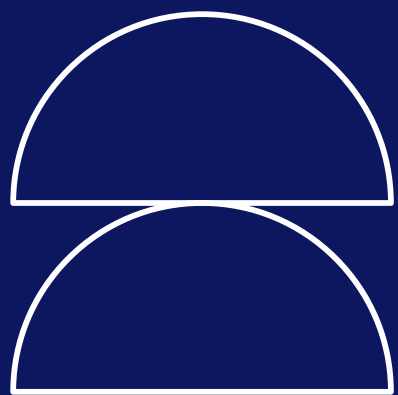


Paulo Amado



Fernando Melo

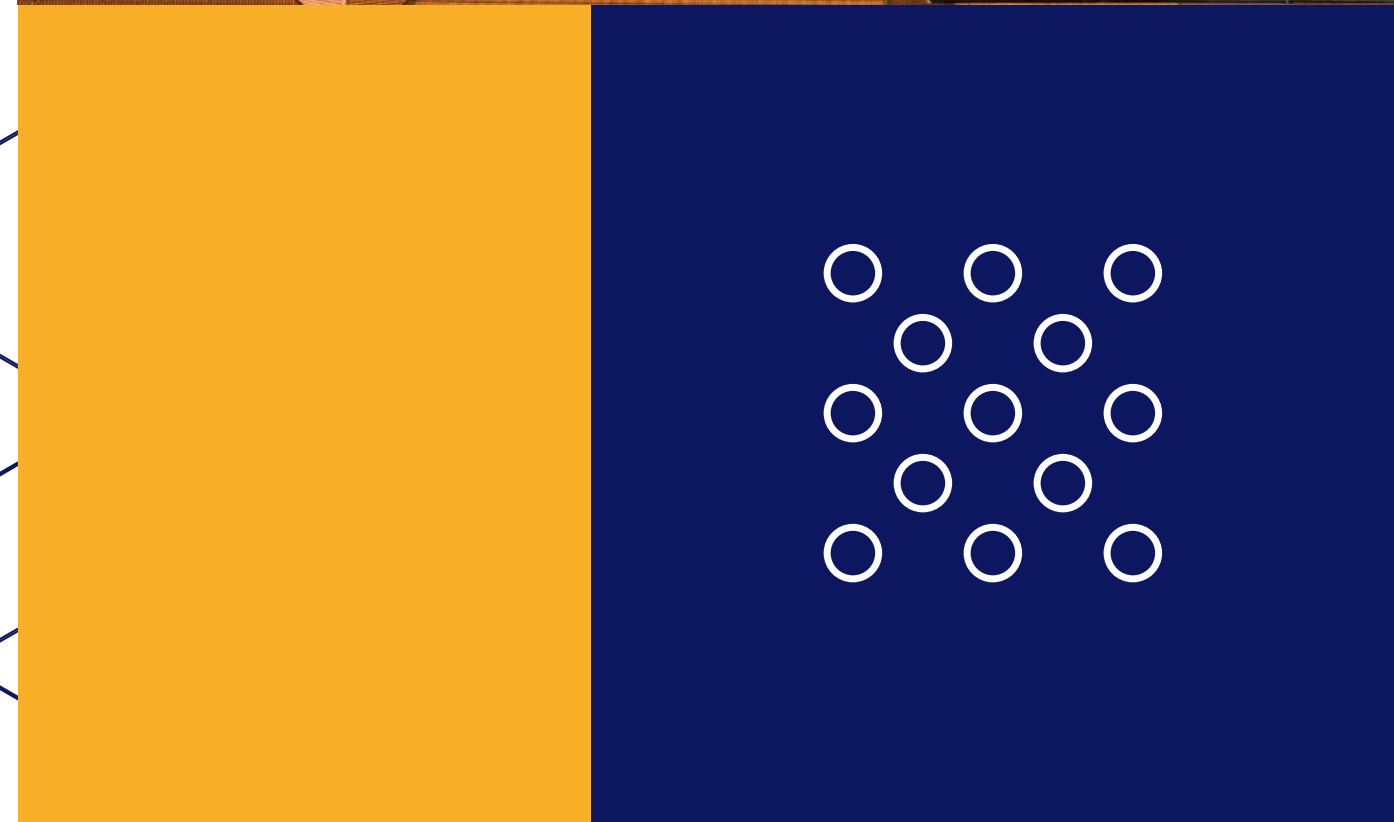
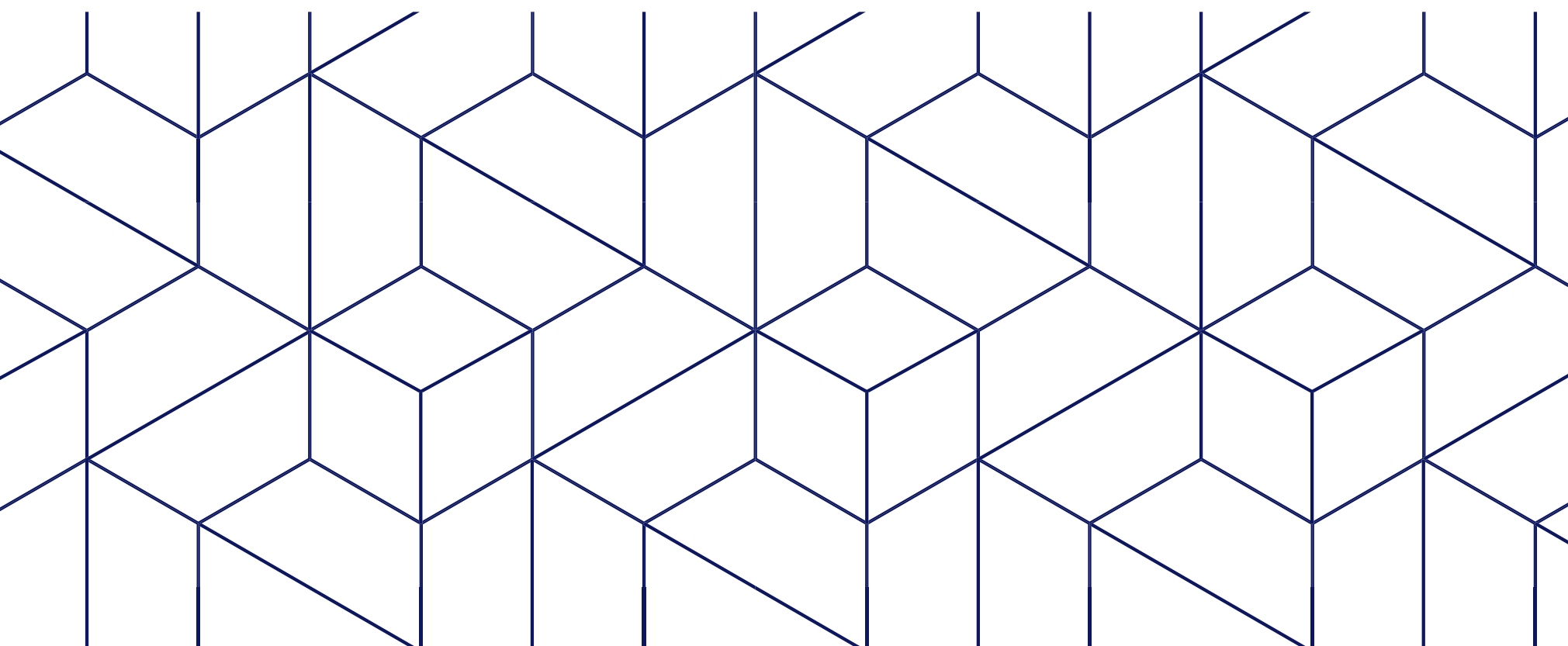
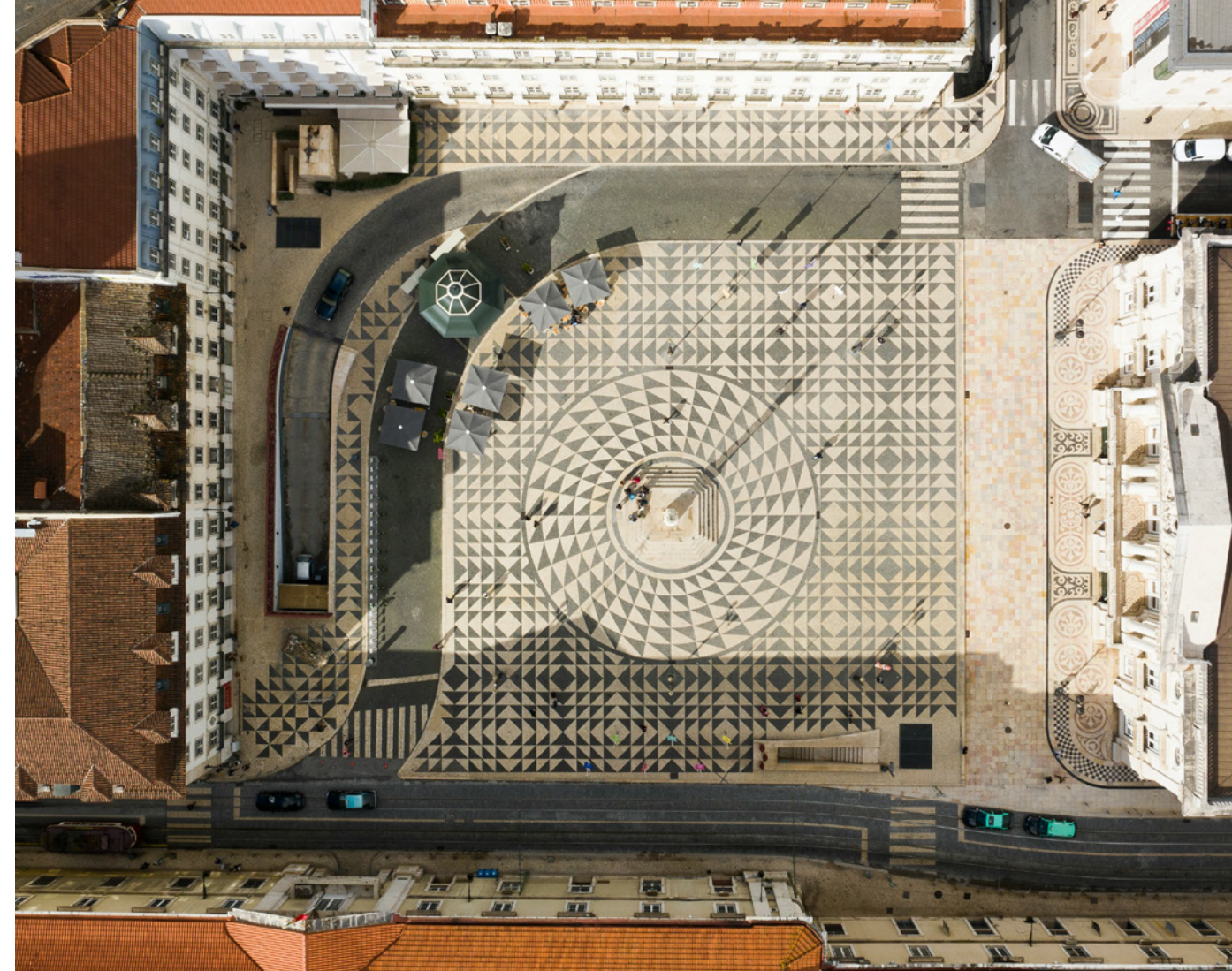




**Até onde
podemos ir?**

Até onde podemos ir?

Este projeto tem como grande objetivo ser um guia vivo e em permanente evolução e atualização. No 2º ano teremos uma versão anual em papel, para distribuição nos Postos de Turismo de Lisboa, a ser encartada num órgão de comunicação social de referência e uma aplicação para os meios digitais.

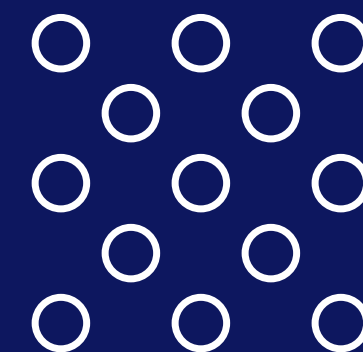
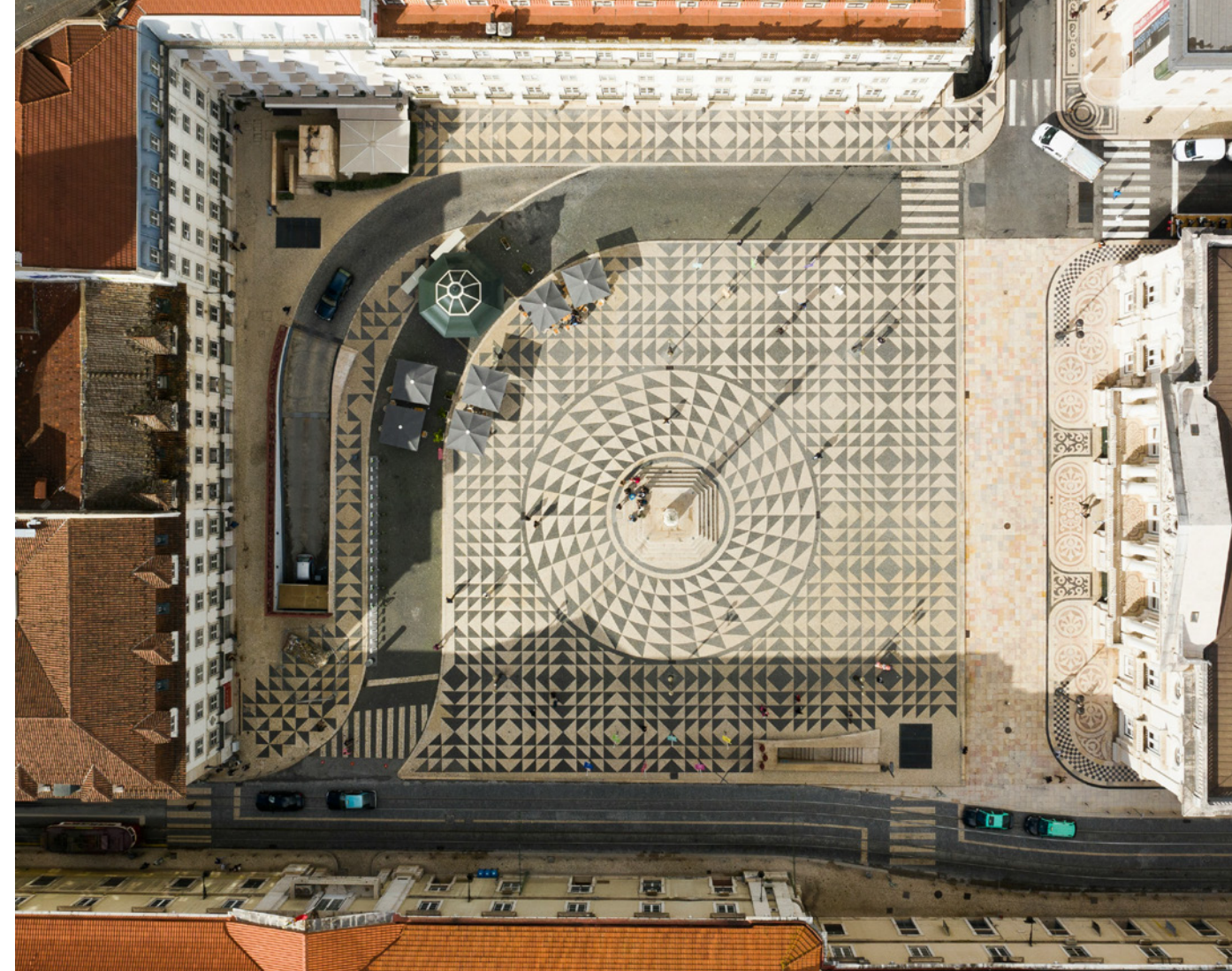


Até onde podemos ir?

**Para além destas
ferramentas de comunicação,
temos como objetivo lançar
nas próximas edições:**

**Evento anual com distinções
diferentes do habitual:**

- Restaurantes/pastelarias/tascas... históricas da Área Metropolitana de Lisboa.
- Os empresários do ano, não pela sua performance no ano anterior, mas pela carreira que desenvolveram no setor.
- As grandes novidades que vieram para ficar e que são parte integrante da oferta gastronómica de Lisboa.





Obrigado

