



# BEER PAIRING AWARDS - CONCURSO DE HARMONIZAÇÃO DE COMIDAS E CERVEJAS

## REGULAMENTO

### 1. Enquadramento e Objetivos do Concurso

O **Beer Pairing Awards** é um concurso dedicado à valorização da harmonização entre gastronomia e cerveja, promovendo a integração da cerveja como elemento de sofisticação e inovação na restauração.

O concurso surge como resposta à subexploração do potencial da cerveja no contexto gastronómico, incentivando a sua utilização estratégica em menus e experiências gastronómicas e sensoriais.

#### Objetivos principais

- Promover a cultura da harmonização entre cervejas e pratos gastronómicos
- Estimular a criatividade e inovação em restaurantes, chefs e cervejeiras
- Valorizar tecnicamente as melhores combinações de comida e cerveja
- Envolver o público e especialistas na avaliação das harmonizações
- Criar visibilidade e diferenciação competitiva para os estabelecimentos participantes

### 2. Calendarização e Fases do Concurso

O concurso decorre ao longo do ano, organizado em quatro momentos principais:

- **Momento 1 — Inscrição:** de fevereiro a setembro. Início da divulgação oficial do concurso e submissão das harmonizações pelos estabelecimentos.
- **Momento 2 — Avaliação do Público:** 1 a 31 de outubro. O público visita os restaurantes e avalia prato, cerveja e harmonização numa escala de 1 a 5 estrelas.
- **Momento 3 — Avaliação dos Especialistas:** novembro. Visitas técnicas aos estabelecimentos.
- **Momento 4 — Grande Final:** dia 05 de dezembro. Evento presencial com a participação dos restaurantes com as três melhores harmonizações de cada categoria, classificadas pela pontuação dada pelos especialistas. Ocorrerá a



degustação e avaliação das harmonizações pelo júri especializado e ainda a entrega de prémios e encerramento oficial.

### 3. Condições de Participação e Inscrição

#### 3.1. Concorrentes e categorias

Podem participar:

- Restaurantes e estabelecimentos de restauração e bebidas
- Chefs, sommeliers e cervejeiras, desde que vinculados a um restaurante parceiro

O concurso contempla 2 categorias:

- Harmonização **Salgada**. Pode ser representada por um prato principal ou por uma entrada, pode não estar envolvida a cocção a quente, mas deve ser sempre um prato que envolva preparação/confeção, não se espera uma harmonização apenas com algum ingrediente, como por exemplo um queijo.
- Harmonização **Doce**. Deve ser um prato que possa fazer parte da carta de sobremesas, devendo envolver preparação/confeção; não se espera uma harmonização apenas com algum ingrediente, como por exemplo uma fruta.

As cervejas utilizadas no concurso podem ser nacionais ou importadas. A disponibilidade dos pratos e das cervejas é de responsabilidade do estabelecimento participante.

Cada estabelecimento poderá inscrever até 1 harmonização por categoria.

#### 3.2. Inscrição (Momento 1)

A inscrição é realizada mediante o preenchimento de formulário de inscrição através do website oficial do concurso (<https://beerpairingawards.com/>), indicando:

- Nome do responsável para contacto
- Identificação do estabelecimento
- Contactos
- Categoria(s) que pretende participar

Após preenchimento do formulário de inscrição, o inscrito receberá um email com os dados para poder efetuar o pagamento da taxa de inscrição. A inscrição implica o pagamento de taxa correspondente ao período de candidatura (Tabela 1).



**Tabela 1. Taxas de participação** (acresce IVA à taxa legal em vigor).

| Período       | 1 prato | 2 pratos |
|---------------|---------|----------|
| 01/02 à 30/04 | 75€     | 120€     |
| 01/05 à 31/07 | 120€    | 150€     |
| 01/08 à 28/09 | 150€    | 180€     |

Após o pagamento, receberá a fatura e um segundo formulário (formulário das harmonizações) para indicar:

- Descrição do(s) prato(s)
- Identificação da(s) cerveja(s)
- Justificação técnica da(s) harmonização(ões)

O formulário das harmonizações deve ser entregue no decorrer do momento 1, ou seja, até setembro de 2026.

## 4. Processo e Critérios das Avaliações

A avaliação ocorre em três fases

**4.1. A Avaliação do Público (Momento 2)** será realizada nos próprios estabelecimentos participantes do concurso. Durante o mês de outubro os restaurantes devem ter disponíveis aos seus clientes as harmonizações inscritas no concurso. O público será estimulado a dar a sua opinião sobre as harmonizações ao preencher um formulário com o nome do estabelecimento, harmonização e seu voto, numa escala de 1 a 5 estrelas:

- 5 estrelas: gosto muito
- 4 estrelas: gosto
- 3 estrelas: indiferente (nem gosto, nem desgosto)
- 2 estrelas: desgosto
- 1 estrela: desgosto muito

Cada pessoa pode avaliar as harmonizações mais de uma vez. **Para efeitos de concurso, a avaliação do público será o critério de desempate em caso de empate na avaliação técnica.**

**4.2. A Avaliação Técnica (Momento 3)** também será realizada nos próprios estabelecimentos participantes do concurso e tem por objetivo avaliar as harmonizações



numa escala comercial de 50 a 100 pontos. Onde especialistas (um ou dois chefs de cozinha e/ou sommeliers de cervejas) farão uma visita (apenas uma) aos estabelecimentos para avaliar as harmonizações seguindo dois critérios:

- Qualidade gastronómica, criatividade e originalidade do prato (valendo 15%)
  - O prato é saboroso? Está bem apresentado?
- Qualidade da harmonização (valendo 85 %)
  - Atingiu a proposta sensorial de acordo com a justificação técnica apresentada?

Estes dois critérios serão avaliados numa escala de 50 a 100 pontos, onde

- 90-100 pontos: excelentes, raros ou extraordinários. Apresentam grande complexidade e uma experiência de degustação superior.
- 85-89 pontos: muito bons a ótimos. Bem elaborados, com poucos defeitos e alguma complexidade.
- 80-84 pontos: acima da média, bons, com qualidade superior.
- 70-79 pontos: médios, agradáveis, mas simples.
- 60-69 pontos: abaixo da média, com falhas ou desequilíbrios.
- 50-59 pontos: inferiores, considerados falhos e impróprios para o consumo exigente.

**Em cada categoria (salgada e doce), as três harmonizações que atingirem maior pontuação serão classificadas para participar da Grande Final.** Observando novamente que a avaliação do público poderá servir de critério de desempate, caso seja necessário.

O custo da avaliação técnica, nomeadamente o consumo da harmonização (pratos, cervejas e água), deverá ser assegurado pelos estabelecimentos participantes do concurso. Serão indicados atempadamente a data e o horário da visita para avaliação técnica e quantos avaliadores estarão presentes. Sugere-se que sejam servidas porções suficientes para provas sensoriais (cerca de 5 garfadas/colheradas) por avaliador.

**4.3. A Grande Final** será um evento na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Instituto Politécnico do Porto, em Vila do Conde (este local pode sofrer alteração, mediante aviso prévio aos participantes). Nesta, os restaurantes concorrentes que obtiveram suas harmonizações entre as três melhores harmonizações de cada categoria deverão apresentar a mesma harmonização selecionada para uma prova final, que será feita por um júri selecionado, composto por pelo menos 3 chefs de cozinha e 3 sommeliers de cervejas. A nomeação do júri é da responsabilidade da organização.

A organização compromete-se a fornecer apenas equipamentos básicos de cozinha para produção dos pratos na Grande Final; todos os insumos e as cervejas das provas da Grande Final são de responsabilidade dos estabelecimentos participantes.



## **5. Diplomas de Participação e Prémios**

Todos os participantes recebem diploma de participação.

### **Reconhecimento do Público**

- Destaque para harmonizações com avaliações elevadas (4 e 5 estrelas)
- Destaque online e envio de adesivo autocolante

### **Reconhecimento Técnico**

- Adesivos autocolantes indicando medalhas atribuídas:
  - Bronze — 85 a 89 pontos
  - Prata — 90 a 94 pontos
  - Ouro — 95 a 100 pontos
- Troféus
  - Os melhores classificados recebem troféus na Grande Final.
    - 1º, 2º e 3º lugar de cada categoria

## **6. Promoção e Divulgação dos Estabelecimentos Concorrentes**

A organização compromete-se a:

- Divulgar a lista de participantes
- Promover as harmonizações em canais digitais
- Integrar os concorrentes em campanhas de comunicação
- Promover as harmonizações vencedoras

O concurso dispõe de rede ativa com:

- Comunidade de restaurantes e cervejeiras
- Base de contactos do setor
- Alcance digital relevante

## **7. Resolução de Casos Omissos**

Situações não previstas neste regulamento serão analisadas e decididas pela organização do Beer Pairing Awards, sendo as decisões finais e soberanas.



## **8. Autorização de Utilização e Aceitação do Regulamento**

Ao submeter a inscrição, o concorrente:

- Autoriza o uso de imagens, nomes e descrições para fins de divulgação
- Declara possuir autorização para utilização das marcas envolvidas
- Aceita integralmente o presente regulamento