



BEER PAIRING AWARDS - CONCURSO DE HARMONIZAÇÃO DE COMIDAS E CERVEJAS

REGULAMENTO

1. Enquadramento e Objetivos do Concurso

Os **Beer Pairing Awards** são dedicados à valorização da harmonização entre gastronomia e cerveja, promovendo a integração da cerveja como elemento de sofisticação e inovação na restauração. Surgem 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

Os prémios de distinção são atingidos através de um concurso que decorre ao longo do ano de 2026, organizado em três momentos principais:

- **Inscrição:** de 15 de fevereiro a 15 de setembro de 2026. Início da divulgação oficial do concurso e submissão das harmonizações pelos estabelecimentos.
- **Avaliação:** de 16 de setembro a 15 de novembro de 2026. O público e especialistas visitam os restaurantes e avaliam as harmonizações.
- **Grande Final:** dia 05 de dezembro de 2026. 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 as seguintes categorias:

- Harmonizações Salgadas:
 - Cozinha africana
 - Cozinha asiática
 - Cozinha italiana
 - Cozinha portuguesa
 - Cozinha do mundo
 - Fine dining
 - Hambúrguer
 - Snacks, entradas e petiscos
- Harmonizações Doces:
 - Doces e tortas
 - Cremosas e de colher

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 uma ou mais harmonizações por categoria.

3.2. Inscrição

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

- Identificação do estabelecimento
- Contactos
- Harmonizações e 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.

Taxa de inscrição (acresce IVA de 23%):

- 1 prato: 75 €
- A partir do segundo prato, 15 € por prato (número ilimitado de pratos)



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)

O formulário das harmonizações deve ser entregue no decorrer do momento 1, ou seja, até dia 15 de setembro de 2026.

4. Processo e Critérios das Avaliações e Seleção para a Grande Final

4.1. A Avaliação do Público será realizada nos próprios estabelecimentos participantes do concurso. Entre 16 de setembro e 15 de novembro, 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

4.2. A Avaliação Técnica 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 critérios de:

- Qualidade gastronómica, criatividade e originalidade do prato
 - O prato é saboroso? Está bem apresentado?
- Qualidade da harmonização
 - Atingiu a proposta sensorial de acordo com as diretrizes de harmonização (equilíbrio, semelhança, contraste, complementação)

Estes 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.



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.

A pontuação de cada harmonização será calculada através de uma média ponderada, onde a avaliação do público tem peso de 30% e a avaliação dos especialistas tem peso de 70%. Em cada categoria, as harmonizações que atingirem maior pontuação serão classificadas para participar da Grande Final.

4.3. A Grande Final será um evento na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Instituto Politécnico do Porto, em Vila do Conde. Nesta, os restaurantes concorrentes que obtiveram suas harmonizações entre as 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.

Prémios de distinção:

- Destaque para harmonizações com pontuações elevadas. Destaque online e envio de 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