



Informação à Imprensa
29 de setembro de 2026

Cerveja Sagres® ajuda a redefinir o significado de “tasca” no dicionário português

- Em conjunto com o Priberam e a Infopédia (Porto Editora), a Cerveja Sagres® promoveu uma reflexão sobre o que significa hoje uma “tasca” na vida dos portugueses, contribuindo para a atualização da definição desta palavra nos dois dicionários.
- Esta ação marca o início de uma série de iniciativas que a Cerveja Sagres® vai lançar nos próximos tempos, com o objetivo de valorizar e preservar as tascas como um símbolo da Alma Portuguesa.
- Uma dessas iniciativas será a série digital “*Tascas com Alma*”, que junta *chefs* da nova geração a nomes que têm uma longa experiência à frente de tascas tradicionais, promovendo uma troca de saberes e sabores para mostrar como estes espaços estão a reinventar-se no panorama gastronómico português.



O que é, afinal, uma tasca portuguesa? Foi esta a pergunta que esteve na origem da mais recente iniciativa da Cerveja Sagres®, que procurou perceber que lugar é que estes estabelecimentos ocupam na memória coletiva dos portugueses. “*De forma informal, convidámos os consumidores a partilharem a sua opinião através de um inquérito online e obtivemos contributos muito ricos. Percebemos que as tascas são lugares que representam o que é ser português, são sinónimo de ‘bom e barato’, espaços informais de socialização com cerveja à mesa e que ficam na memória pelo uso das toalhas de papel ou das travessas de inox*”, **realça Filipa Magalhães, responsável de Marketing da Cerveja Sagres®.**



Ao dar-se conta deste valor simbólico para os consumidores, a Cerveja Sagres® tomou a iniciativa de levar esta reflexão mais longe, desafiando as duas plataformas de referência da língua portuguesa a revisitarem o significado da palavra “tasca”. O trabalho desenvolvido pelo Priberam e pela Infopédia resultou na **atualização das definições de “tasca”, que passam agora a refletir a evolução destes espaços ao longo dos anos e uma maior associação à cultura gastronómica portuguesa.**

No Dicionário Priberam, “tasca” passa de “estabelecimento modesto que vende bebidas e refeições” a “estabelecimento de restauração, tradicionalmente modesto, popular e pouco espaçoso, que vende bebidas e refeições de base tradicional, geralmente a preços acessíveis e em ambiente informal e acolhedor (ex.: almoçou dois pastéis de bacalhau e um copo de tinto numa tasca de bairro; jogavam cartas na tasca da aldeia; vamos a uma tasca para petiscos e cerveja; típica tasca portuguesa). = TABERNA”.

A revisão resultou de um processo lexicográfico que incluiu pesquisas etimológicas e a análise de obras e coleções de textos recentes. Segundo o Priberam, esta análise revelou uma transformação significativa na forma como a palavra é utilizada desde o primeiro registo conhecido, em 1858, acompanhando a evolução dos próprios espaços.

Cláudia Pinto, do Departamento de Linguística da Priberam, explica: *“De facto, desde a sua primeira dicionarização, as tascas evoluíram das tabernas de baixa categoria que se multiplicaram nas cidades portuguesas a partir de meados do século XIX, para o restaurante típico de bairro, com comida tradicional e bebida a bom preço que se popularizou no século XX, até chegar aos nossos dias como espaços renovados da gastronomia tradicional portuguesa em ambiente de informalidade e de convívio”. E acrescenta: “Havendo sinais claros de uma alteração de uso, reforçados, por exemplo, pelo surgimento de tascas modernas, que inovam na simplicidade típica do espaço e da cozinha desse estabelecimento tradicional, é natural que a definição do dicionário reflita também essa mudança”.*

Já na Infopédia, a revisão deixou para trás a referência a um “estabelecimento onde se serve vinho e refeições ligeiras a baixo preço; taberna” para passar a descrevê-la como um “estabelecimento de carácter informal e popular, onde se servem bebidas, pratos e petiscos da cozinha tradicional a preços acessíveis”.

Rui Felizardo, da Divisão de Tecnologias Educativas da Porto Editora sublinha que a atualização da entrada “tasca” se insere no processo editorial de revisão do léxico que realizam diariamente. *“Os dicionários acompanham a evolução da língua e da realidade que esta procura descrever. É nesse espírito de atualização permanente que a Infopédia revê regularmente os seus conteúdos, procurando oferecer definições rigorosas, atuais e fiéis ao uso do português contemporâneo”,* dá nota.

TEM AÍ UMA SÉRIE SOBRE TASCAS QUE JÚNTA À MESA DIFERENTES GERAÇÕES

A atualização das definições no dicionário assinala apenas o início de um leque mais vasto de ações que a Cerveja Sagres® vai promover para celebrar as tascas, as suas histórias, pessoas e tradições.

A comunicação foi feita pela marca num encontro especial que aconteceu na Varina da Madragoa, aberta desde 1967 e uma das tascas mais populares de Lisboa nos anos 70 e 80, mas que esteve em



risco de fechar e reabriu em maio deste ano, pelas mãos do jovem António Lobo Xavier. O almoço colocou lado a lado o *chef* de 27 anos e Paulo Martins, que está há 16 anos à frente da Casa da Índia, numa colaboração a quatro mãos que cruzou sabores e diferentes percursos. Partindo da tradição, os dois protagonistas reinventaram pratos e mostraram como é possível dar novas interpretações à gastronomia portuguesa sem perder a sua alma e essência.

Foi também neste contexto que a Cerveja Sagres® anunciou o lançamento de “Tascas com Alma”, uma série que promete mostrar o significado das tascas que não cabe no dicionário. O projeto estreia em outubro nos canais digitais da marca e junta *chefs* da nova geração (como Anaís Almeida, Shippyboy, António Lobo Xavier ou Leonor Godinho) a nomes que são a cara de tascas icónicas e muito tradicionais, como são exemplo o Pomar de Alvalade ou a Penalva da Graça, entre outros estabelecimentos a anunciar brevemente. Em cada episódio, a cozinha torna-se o ponto de encontro para uma conversa sobre tradição, mudança e aquilo que faz de uma tasca uma tasca.

“Apesar de sabermos o quanto os portugueses valorizam as tascas, a verdade é que o contexto nos mostra que estes estabelecimentos continuam a fechar e enfrentam grandes desafios para se manterem. E, com cada tasca que encerra, perde-se também um pedaço insubstituível da nossa cultura. Enquanto cerveja que celebra a Alma Portuguesa e que, de forma natural, faz parte do ambiente das tascas, a Sagres® sente uma responsabilidade acrescida em contribuir para manter viva esta tradição na vida dos portugueses. É com muito orgulho que contribuimos para aproximar o significado de ‘tasca’ da forma como estes lugares são verdadeiramente vividos, sentidos e entendidos pelos consumidores”, conclui Filipa Magalhães, responsável de Marketing da Cerveja Sagres®.

Para mais informações contacte:

Francisca Azenhas | +351 913 167 671 | francisca.sazinhas@adagietto.pt

Marlita Carneiro | +351 919 864 332 | marlita.carneiro@adagietto.pt

Beatriz Raposo | +351 915 169 575 | beatriz.raposo@centralcervejas.pt