**Até 13 de outubro | 9 cidades | 178 restaurantes**

**40 mil tapas já degustadas na Rota de Tapas Estrella Damm**

**Iniciativa decorre em simultâneo em 9 cidades:**

 **1 tapa e 1 Estrella Damm por 3€, para saborear em 178 restaurantes de norte a sul**

**Lisboa, Porto, Braga, Faro, Aveiro, Évora, Viseu, Caldas da Rainha e Castelo Branco**

**Desde o lançamento em 26 de setembro já foram degustadas mais de 40 mil tapas na Rota de Tapas.**

Recorde-se que até dia **13 de outubro**, todos os amantes de gastronomia podem ainda ir para rua, tapear e descobrir as 178 tapas de norte a sul do país, sempre acompanhados pelo sabor original da cerveja Estrella Damm.

Os restaurantes que oferecem aos visitantes as melhores experiências da gastronomia regional, combinadas com a receita original Estrella Damm, pelo valor de 3€. Lisboa, Porto, Braga, Faro, Aveiro, Évora, Viseu, Caldas da Rainha e

Castelo Branco são as nove cidades que este ano fazem parte da Rota.

A Rota de Tapas da Estrella Damm teve início em 2013, em Lisboa, e vai já na sua 14ª edição, marcando atualmente presença em nove cidades. Nesta edição, está ainda mais presente e destacada a essência desta iniciativa: petiscar entre amigos.

**As cidades da Rota de Tapas**

**Lisboa**

Os sabores tradicionais que se encontram nas ruas lisboetas transbordam novamente para esta 14ª edição da Rota de Tapas. No total, são 22 os restaurantes que apresentam as melhores tapas da capital, como as “Asas de frango com molho coreano”, o “Chouriço Português” e a “Quesadilla”. Uma oportunidade única para conhecer novos recantos dos bairros típicos lisboetas.

**Porto**

24 restaurantes de sabores intensos e 24 tapas inesquecíveis. Na cidade invicta, “não se brinca com a comida”, e nesta edição da Rota de Tapas os pratos são verdadeiras tentações. Ceviche de salmão e sonhos de bacalhau com azeitona preta são algumas das tapas que podem ser degustadas durante 18 dias, sempre acompanhadas por uns bons brindes com os amigos.

**Braga**

Na Dona Petisca ou na Pregaria da Sé, são muitas as tapas que os habitantes vão poder saborear. A “trilogia de sabores”, a “tapa de alheira” e a “tentação salgada” prometem deixar água na boca a todos os bracarenses, mas não só: os que visitarem a cidade durante estes 18 dias irão, com toda a certeza, querer voltar.

**Faro**

Há sol no Sul, mas não só! Existem também 28 maravilhosas tapas para se provar, entre elas a salada de polvo à algarvio, o xarém com filete de sardinha panado e muitas outras opções, típicas da região que convida a momentos de convívio ao por do sol, com uma bebida bem fresca a acompanhar – a nossa receita original.

**Aveiro**

A Veneza Portuguesa volta a ser um dos palcos para este grande encontro de sabores. Nos 24 restaurantes disponíveis, os habitantes de Aveiro vão aguçar o apetite com o “Tapa de Pernil”, o “Hambúrguer maravilha” e a “Empada de Pato”, entre muitas outras iguarias típicas da região.

**Évora**

Entre os dias 26 de setembro e 13 de outubro, são 9 os restaurantes onde podem ser encontradas as tapas mais deliciosas. Bifanas de Vendas Novas, Dom Joaquim e Dona Laura são apenas alguns dos palcos onde o melhor da gastronomia acontece.

**Viseu**

Taberna da Mafalda, Vintage de Viseu e Palace são apenas três dos 13 restaurantes onde os habitantes podem desfrutar das melhores tapas. “Tapa Lusitana”, “Senhora da Beira” e “Prova e fica” oferecem o melhor da gastronomia local, numa cidade bem portuguesa em que o paladar é “o rei” à mesa.

**Caldas da Rainha**

Ovos mexidos com farinheira, caril de moelas com pão e morcela de arroz com cebola caramelizada são apenas alguns motivos para visitar as Caldas da Rainha durante a Rota de Tapas. Entre os 19 restaurantes e os 19 pratos disponíveis, e depois do sucesso da primeira edição na cidade em maio deste ano, a viagem pelos sabores únicos e típicos desta cidade promete continuar a ser inesquecível.

**Castelo Branco**

Entre os 17 restaurantes que fazem parte do roteiro de todos os visitantes e habitantes da cidade durante 18 dias, há 17 tapas saborosas para degustar. Mini-pizzas de ingredientes regionais, pastel de bacalhau envolto em queijo de cabra derretido e uma açorda de bacalhau intitulada “Tapa à Nanda” vão marcar o roteiro gastronómico de todos os apaixonados por uma boa tapa.

Todos os restaurantes e fotografias das tapas disponíveis [aqui](https://liftworld-my.sharepoint.com/%3Af%3A/g/personal/catarina_marques_lift_com_pt/Em9_xp3yWNBBj19yLTfrLbYB6EZTDCUZbBwfXN2lyVq89w?e=1CRvw7).

Mais informações em <http://rotadetapas.com.pt>.

**Sobre a Estrella Damm:**

A Estrella Damm nasceu em Barcelona em 1876. Desde então, gerações de mestres cervejeiros têm levado a cabo a fabricação de Estrella Damm com a receita original desde a sua fundação, com ingredientes 100% naturais e conservando a sua levedura desde a sua origem.

Estrella Damm é uma cerveja lager, do estilo pilsener, reconhecida internacionalmente por inúmeros prémios e é conhecida como a cerveja de Barcelona.

Estrella Damm é feita em Barcelona, cidade à qual está muito ligada, desde a presença em restaurantes e bares, até à presença em inúmeros eventos relevantes para a cidade: patrocina desde festas locais a eventos conhecidos internacionalmente, como o SONAR, o FCBarcelona, o Barcelona World Race, a American’s Cup ou mesmo os Jogos Olímpicos de 1992.

Em Portugal aposta em temas da gastronomia e do bem comer, sendo responsável por eventos como o Estrella Damm Gastronomy Congress, que desde 2016 traz grandes nomes da gastronomia mundial, como Albert Adrià, Joan Roca, Andoni Luis Aduriz ou Fina Puigdevall entre muitos outros, para debater temas relevantes e está presente em eventos como o Sangue na Guelra, Gastronómico Cascais, Congresso Nacional de Cozinheiros, Concurso Chef Cozinheiro do Ano, entre muitas outras atividades. Criou e desenvolveu a Rota de Tapas que se iniciou em Lisboa e atualmente chega a 7 cidades – Lisboa, Porto, Braga, Faro, Aveiro, Évora e Viseu. Duas vezes por ano pode encontrar a melhor seleção de tapas para beber com uma Estrella Damm na mão e encontrar muitos momentos de descontração e convívio.

A Damm é distribuída em Portugal pela Sumol + Compal desde 2012. Do portefólio de cervejas Damm, foram escolhidas sete cervejas, que se adequam aos mais variados palatos e momentos de consumo. Da tradicional lager pilsener, ESTRELLA DAMM, à lager preta, BOCK DAMM, o portefólio inclui também uma cerveja com o dobro do malte, VOLL DAMM, uma opção sem álcool, FREE DAMM, INEDIT DAMM, uma mescla de malte de cevada e trigo, DAURA DAMM, uma cerveja isenta de glúten e MALQUERIDA a “Roja Fresca” com reflexos avermelhados com flor da Jamaica, laranja, milho, lúpulo, e malte de cevada.

**Para mais informações ou imagens, contacte:**

**LIFT CONSULTING|** Raquel Campos| Tlm.: 918654931

Raquel.campos@lift.com.pt