

PAPA FIGOS VOA ATÉ AO CHEFS ON FIRE

15 de setembro de 2026 – Depois de revelar a sua nova identidade, Papa Figos volta a marcar presença no Chefs on Fire, que decorre nos dias 19 e 20 de setembro, no Parque Marechal Carmona, em Cascais. Parceiro oficial do festival desde 2024 e presença assídua nas últimas edições, Papa Figos reforça este ano a sua ligação a um dos eventos gastronómicos mais relevantes do país, afirmando-se como o vinho que acompanha os grandes momentos de convívio à mesa. A marca aproveitará ainda esta ocasião para apresentar, em formato preview, a sua primeira campanha out of home. Sob o mote “Algo de bom se adivinha” e inspirada no universo do birdwatching que caracteriza a nova identidade visual da marca, a campanha levará ao espaço envolvente do festival uma extensão da experiência Papa Figos, transportando os visitantes para o espírito do evento ainda antes de entrarem no recinto.

Num festival onde o fogo, a natureza e a gastronomia se encontram, Papa Figos leva ao recinto uma presença ainda mais forte, com três bares próprios distribuídos pelo espaço e uma experiência pensada para dar a conhecer os seus vinhos junto das propostas de alguns dos chefs mais reconhecidos da atualidade. A marca convida os visitantes a descobrir harmonizações entre a cozinha no fogo e as referências Papa Figos Tinto, Branco e Rosé, celebrando um Douro contemporâneo, leve e feito para ser partilhado.

Mais do que uma presença vínica, Papa Figos transforma a sua participação numa experiência imersiva, inspirada no universo do *birdwatching* - elemento central da nova identidade da marca. Ao longo dos dois dias, os visitantes poderão participar em passatempos, receber brindes exclusivos e descobrir diferentes ativações que dão vida ao conceito “Algo de bom se adivinha”, aproximando o público do território da marca de forma descontraída e envolvente.

O Chefs on Fire assinala ainda a estreia da coleção cápsula de vestuário desenvolvida em parceria com a DREWM. Inspiradas na renovada identidade visual de Papa Figos, as peças serão usadas pela equipa durante o festival e estarão presentes nas diferentes ativações e passatempos da marca, integrando também as ofertas exclusivas preparadas para os visitantes.

A edição de 2026 do Chefs on Fire contará com mais de 30 chefs, 20 Sóis Repsol e 12 estrelas Michelin, reafirmando a posição do festival como uma das mais relevantes celebrações de gastronomia ao ar livre em Portugal. Em 2025, o evento recebeu mais de 10.000 visitantes, dos quais 16% provenientes de mercados internacionais, representando 47 nacionalidades. Reino Unido e Estados Unidos lideraram a lista dos países de origem dos visitantes presentes ao longo dos dois dias do festival.

Com esta participação, Papa Figos continua a consolidar a sua presença nos principais eventos de gastronomia e lifestyle em Portugal. O Chefs on Fire é um palco onde a marca ganha vida ao reunir

Para mais informações p.f. contactar:

Carla Martins | cmartins@llyc.global

Maria Coutinho | mcoutinho@llyc.global

Carlota Neves | carlota.neves@llyc.global

PAPA FIGOS

DOURO

aquilo que está no centro
vinho, natureza e pessoas à volta da mesa.

do seu universo: boa comida,

Num ambiente ao ar livre e marcado pela partilha e pelo convívio, os visitantes são convidados a descobrir a marca no seu contexto mais natural, através de harmonizações, ativações e momentos de descoberta onde algo de bom se adivinha em cada copo.

Sobre Papa Figos

Nascido no coração do Douro e lançado em 2012, Papa Figos é um tributo à harmonia entre a vinha e o seu ecossistema. A marca inspira-se no *Oriolus oriolus*, a pequena ave migratória que, ao chegar com a primavera, pinta o verde das videiras de outros tons e simboliza a vitalidade da natureza, a leveza e a certeza de que a alegria está prestes a chegar. É este pulsar do mundo natural que dá vida à sua assinatura: “Algo de bom se adivinha”.

Este espírito resiliente e orgânico torna Papa Figos o embaixador de um Douro onde a terra dita o ritmo e o saber-fazer garante a confiança. A sua qualidade expressa-se na pureza dos elementos: o Tinto, que colhe das castas tradicionais a frescura do solo e taninos finos; o Branco, que reflete a luminosidade e o ar puro das vinhas de altitude com uma acidez firme; e o Rosé, uma expressão delicada e leve, perfeita para celebrar a vida ao ar livre. Papa Figos é a própria natureza que simplifica a escolha e garante união, acolhimento e o prazer genuíno do convívio.

Para mais informações p.f. contactar:

Carla Martins | cmartins@llyc.global

Maria Coutinho | jmcoutinho@llyc.global

Carlota Neves | carlota.neves@llyc.global