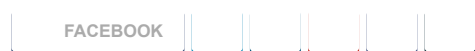




Prémios AHRESP: já são conhecidos os finalistas da 7.ª Edição - @DR



Os finalistas dos Prémios AHRESP 2023, após votação do Comité de Seleção, já podem ser conhecidos no site oficial do evento. O público pode votar até 7 de maio em [www.premiosahresp.com.pt](http://www.premiosahresp.com.pt). O registo de voto só pode ser feito uma vez através de e-mail e só se pode votar em cada finalista uma única vez.

A 7.ª edição dos Prémios AHRESP recebeu **mais de 300 candidaturas**. Em cada uma das **13 categorias** a concurso foram selecionados **5 finalistas** pelo Comité de Seleção, composto este ano por 43 membros especialistas e profissionais das áreas da restauração, hotelaria e gastronomia, bem como jornalistas, críticos e gastrónomos reconhecidos.

Os **finalistas** selecionados pelos jurados apresentam conceitos bem definidos e propostas gastronómicas diferenciadoras, nos diferentes quadrantes das áreas turísticas, de Norte a Sul do país:

#### **Conceito Inovador:**

- **Restaurante Ocean** (restaurante de *fine dining* inserido no Hotel Vila Vita Parc, no Algarve);
- **Tróia Eco-Resort & Residence** (uma das unidades do Grupo Pestana que surgiu em 2022 como um espaço de apoio aos filhos dos colaboradores do grupo);
- **Viseu Ryokan – Hospedaria Japonesa & SPA** (alojamento pioneiro em Portugal e fiel aos *ryokan* japoneses tradicionais);
- **Restaurante Real by Casa da Calçada** (situado no Porto, destaca-se pela fusão da zona de cafetaria no restaurante);
- **Companhia das Conservas – Bistro & Store** (situado em Matosinhos, comercializa conservas de pescado, apresentando-as também como protagonistas dos seus pratos).

#### **Revelação Gastronómica:**

- **Restaurante Taberna** (destaca-se pela reinterpretação da gastronomia portuguesa e pela potencialidade de inovação);
- **Restaurante Pátio** (destaca-se pela reinterpretação da gastronomia portuguesa e pela potencialidade de inovação);
- **Restaurante Seiv** (destaca-se pela reinterpretação da gastronomia portuguesa e pela potencialidade de inovação);
- **Restaurante Ilícit** (destaca-se pela reinterpretação da gastronomia portuguesa e pela potencialidade de inovação);
- **Wellington Restaurant** (situado na Guarda, visa recriar pratos regionais com um toque moderno, lembrando sempre os aromas da região).

#### **Produto do Ano:**

- **Conservas de Portugal Norte – Porthos Smoked**, Matosinhos (conservas produzidas através do processo tradicional de fumagem a lenha);
- **Queijo Vegan Artesanal e Biológico – MUKA**, Santarém (queijos veganos com o mínimo de ingredientes e inspirados nas técnicas ancestrais);
- **Azeite Virgem Extra e Tangerina Fresca – Tastin**, Lisboa (fabricado através do uso de ingredientes regionais);
- **Enfrascados – Tombalobos**, Portalegre (linha de produtos inovadora que nasceu da necessidade de a empresa reinventar a sua atividade);
- **Flor de Sal – Salmarim**, Faro (utilizada como o toque final de pratos já confeccionados).

#### **Serviço do Ano:**

- **New Hotel Software** (destaca-se na área da gestão hoteleira);
- **Com Alma – Creative Studio** (reconhecido no mercado por trabalhar marcas e territórios);
- **Look-AI Cultural Experiences** (disposição de produtos na área do turismo de natureza, turismo industrial e turismo rural);
- **Climber RMS** (automatiza a estratégia de preço de cada hotel baseado em variáveis como preços de concorrentes)
- **Verifone Portugal** (apresenta uma solução de aceitação de pagamentos disruptiva).

#### **Projeto de Solidariedade** (restauração aliada à responsabilidade social):

- **Café Joyeux**
- **É Um Restaurante**
- **Projeto Refood**
- **Quarto Solidário**
- **SOS Ucrânia**

#### **Profissional do Ano** (candidaturas foram realizadas pelas empresas empregadoras):

- **André Franco** (sedeado no Porto, dedica-se há dez anos à formação das equipas e ao crescimento da oferta vínica no The Fladgate Partnership);
- **André Gerardo** (chef executivo ao serviço da Imppecto, Catering & Eventos);
- **Daniel Gomes** (criador do bombom mais caro do mundo em 2015);
- **Joana Maçanita** (enóloga, produtora de vinhos, consultora e formadora);
- **João Moita da Silva** (diretor de operações do MS Collection).

#### **Sustentabilidade Ambiental:**

- **NEYA Porto Hotel** (desenvolveu projeto pioneiro sustentabilidade na hotelaria);
- **Inspira Liberdade Boutique Hotel** (primeiro boutique hotel sustentável em Lisboa);
- **Nômade – Melides Eco Lodge** (apartamentos construídos através de materiais ecológicos);
- **Dark Sky Alqueva** (iniciativa “Global Tourism Plastics Initiative” de combate à poluição por plásticos);
- **Hotel Sentido Galomar Santa Cruz** (situado na Ilha da Madeira, apresenta-se como o primeiro *green*).

- **José Miguel Ramalho** (gestor de um projeto de Assistência, Desenvolvimento e Empreendedorismo em portuguêsas);

- **Luís Paulo Mendes**

- **Marta Nunes** (subcoordenadora de Turismo "Palmela Experiências")

- **Sara Garrido e Tiago Rodrigues** (dois jovens empreendedores com 28 anos que começaram do zero um negócio de alojamento local, as "Casas do Côa", em Vila Nova de Foz Côa);
- **Priscila Haddad** (*sommelière* e líder da sua equipa de vinhos do World of Wine – WOW).

**Destino Revelação do Ano** (zonas que contribuem para alavancar o crescimento e o desenvolvimento da sua região):

- **Arouca**
- **Douro**
- **Faro**
- **Matosinhos**
- **Piódão**

#### **Entidade Formadora:**

- **Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril**
- **Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar** (Politécnico de Leiria)
- **Nova SBE Westmont Institute of Tourism & Hospitality**
- **Rede de Escolas do Turismo de Portugal**
- **Rota Vicentina – Curso para Guias Locais**

#### **Estabelecimentos com História:**

- **Restaurante Gambrinus** (Lisboa)
- **Pastelaria Versailles** (Lisboa)
- **A Brasileira** (Lisboa)
- **Café Santa Cruz** (Coimbra)
- **Restaurante Barão Fladgate** (Porto)

#### **Evento do Ano:**

- **Festival Internacional de Chocolate de Óbidos**
- **Festival da Sardinha de Portimão**
- **Festival do Marisco de Olhão**
- **Festival do Polvo Ericeira**
- **The Fork Fest.**

#### **Projeto Media:**

- **Revista "InterMagazine"** (feita pelos e para os profissionais, refletindo a atualidade gastronómica);
- **Revista "Volta ao Mundo"** (primeira revista de viagens em Portugal);
- **Projeto editorial EGGAS** (foco na identidade portuguesa e na sua cultura gastronómica);
- **Mesa Nacional** (guia sobre gastronomia, produtores, produtos locais);
- **Podcast "O Vinho não Cai do Céu"** (várias rubricas semanais com uma maior aposta nas entrevistas de vida dos melhores enólogos portugueses).

Os vencedores das categorias de prestígio, como **País Lá Fora**, **Prémio Carreira** e **Prémio Excelência** serão nomeados diretamente pela direção da AHRESP e pela respetiva Comissão de Honra dos Prémios AHRESP na terceira e última fase da edição do evento, na qual também serão validados os

Os vencedores dos Prémios  
Galé, em Lisboa.

Gostaríamos de lhe enviar notificações por push.  
Pode cancelar a inscrição quando desejar.

em junho, no Pátio da

A 7.ª edição tem como  
conta ainda com os parceiros  
agência de comunicação

+Compal. O evento  
is, da TNews e da

**NOTÍCIA**.pt

[aNOTÍCIA.pt](http://aNOTÍCIA.pt)

FACEBOOK