



Saiba quem são os finalista da 7.^a edição dos Prêmios AHRESP

O público pode votar até 7 de maio nos finalistas escolhidos pelos 43 jurados do Comitê de Seleção, nas 13 categorias a concurso.

18/04/2023 em **Advisor**, **Associativismo** Tempo de leitura: 6 minutos

[Home](#) > [Advisor](#) > [Associativismo](#)

114
VISUALIZAÇÕES

 [Share on Facebook](#)

 [Share on Twitter](#)

 [Linkedin](#)

 [Whatsapp](#)



Usamos cookies para lhe oferecer uma experiência mais relevante, lembrando as suas preferências e visitas repetidas. Ao clicar "Aceito", consente a utilização de todos os Cookies. Pode, no entanto, visitar "Preferências de Cookies" para um consentimento mais controlado.

[Preferências de Cookies](#)

[Aceitar todos](#)

profissionais das áreas da restauração, hotelaria e gastronomia, bem como jornalistas, críticos e gastrónomos reconhecidos.

Conheça os finalistas:

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 Ó Balcão, chef Rodrigo Castelo (situado em Santarém, explora a potencialidade que a gastronomia de Santarém tem para oferecer nos seus pratos);

Restaurante Pátio Real, chef Filipe Ramalho (com uma cozinha de irreverência em Portalegre, destaca-se pela reinterpretação de pratos tradicionalmente alentejanos);

Restaurante Seiva, chef David Jesus (situado em Leça da Palmeira, tem como base criativa as plantas);

Restaurante Ilícito, chef André Silva (espaço inserido no hotel Editory Boulevard Aliados, que apresenta propostas inovadoras);

Wellington Restaurant (situado na Guarda, visa recriar pratos regionais com um toque moderno, lembrando sempre os aromas da região).

Usamos cookies para lhe oferecer uma experiência mais relevante, lembrando as suas preferências e visitas repetidas. Ao clicar "Aceito", consente a utilização de todos os Cookies. Pode, no entanto, visitar "Preferências de Cookies" para um consentimento mais controlado.

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)

Café Joyeux

É Um Restaurante

Projeto Refood

Quarto Solidário

SOS Ucrânia

Usamos cookies para lhe oferecer uma experiência mais relevante, lembrando as suas preferências e visitas repetidas. Ao clicar "Aceito", consente a utilização de todos os Cookies. Pode, no entanto, visitar "Preferências de Cookies" para um consentimento mais controlado.

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 hotel* do país, em que centenas de painéis foto voltaicos garantem a sua autossuficiência).

Novo Talento

José Miguel Ramos Ferreira (diretor do Conimbriga Hotel do Paço e do Hotel Parque Serra da Lousã, é gestor de um projeto que coloca o turismo a gerar receitas para financiar a ação social da ADFP – Assistência, Desenvolvimento e Formação Profissional, considerada uma das mais inclusivas IPSS portuguesas);

Luís Paulo Mendes de Jesus (fundador do restaurante 1143 em Santarém);

Marta Nunes (sub-chefe júnior do restaurante BouBou’s e rosto do programa gastronómico regional “Palmela Experiências com Sabor”);

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);

Usamos cookies para lhe oferecer uma experiência mais relevante, lembrando as suas preferências e visitas repetidas. Ao clicar “Aceito”, consente a utilização de todos os Cookies. Pode, no entanto, visitar "Preferências de Cookies" para um consentimento mais controlado.

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

Usamos cookies para lhe oferecer uma experiência mais relevante, lembrando as suas preferências e visitas repetidas. Ao clicar "Aceito", consente a utilização de todos os Cookies. Pode, no entanto, visitar "Preferências de Cookies" para um consentimento mais controlado.

[Preferências de Cookies](#)

[Aceitar todos](#)

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 resultados da votação online e atribuídas as categorias de honra.

Os vencedores dos Prémios AHRESP serão anunciados na gala de 2 de junho, no Pátio da Galé, em Lisboa.

Tags: Prémios AHRESP 2023

Artigo anterior

Volta Nacional: “Apoio ao despedimento da ex-CEO da TAP diminuiu”

Próximo artigo

Renaissance Hotels inaugura primeira unidade da marca em Portugal e fica no Porto

Artigos [Relacionados](#)

Usamos cookies para lhe oferecer uma experiência mais relevante, lembrando as suas preferências e visitas repetidas. Ao clicar “Aceito”, consente a utilização de todos os Cookies. Pode, no entanto, visitar "Preferências de Cookies" para um consentimento mais controlado.

[Preferências de Cookies](#)

[Aceitar todos](#)

19 DE ABRIL, 2023 60

Candidaturas para 2023/2024

Páscoa

18 DE ABRIL, 2023 63

18 DE ABRIL, 2023 42

ENTREVISTAS

Uma carreira na distribuição com Francisco Alvares

17 DE ABRIL, 2023 113



Subscrever [a nossa newsletter](#)

Endereço de email *

SUBSCREVER!

Aceito a [Política de Privacidade](#)

Usamos cookies para lhe oferecer uma experiência mais relevante, lembrando as suas preferências e visitas repetidas. Ao clicar "Aceito", consente a utilização de todos os Cookies. Pode, no entanto, visitar "Preferências de Cookies" para um consentimento mais controlado.

[Preferências de Cookies](#)

[Aceitar todos](#)



Desgustar Coimbra em... O Palco

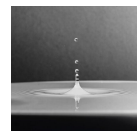
01

- 02 Quem é... Pedro Monforte?
- 03 Renaissance Hotels inaugura primeira unidade da marca em Portugal e fica no Porto
- 04 Consolidação: "A principal vantagem é o ganho de escala crítica que permite reforçar a rentabilidade do negócio"

Notícias by [Ambiente Magazine](#)

[Águas de Portugal renova compromisso com Plataforma Portuguesa para a Integridade](#)

19 Abril 2023



Usamos cookies para lhe oferecer uma experiência mais relevante, lembrando as suas preferências e visitas repetidas. Ao clicar "Aceito", consente a utilização de todos os Cookies. Pode, no entanto, visitar "Preferências de Cookies" para um consentimento mais controlado.

[Preferências de Cookies](#)

[Aceitar todos](#)



Últimas Edições



Ambitur

© 2015 - 2023 Ambitur | Todos os direitos reservados.

Powered by DCC

[Publicidade](#) / [Estatuto editorial](#) / [RGPD](#) / [Contactos](#)

[Siga-nos](#)

Usamos cookies para lhe oferecer uma experiência mais relevante, lembrando as suas preferências e visitas repetidas. Ao clicar "Aceito", consente a utilização de todos os Cookies. Pode, no entanto, visitar "Preferências de Cookies" para um consentimento mais controlado.

[Preferências de Cookies](#)

[Aceitar todos](#)