

CONHEÇA OS FINALISTAS



PRÉMIOS
AHRESP
2026

GALA DA 10.^a EDIÇÃO DOS PRÉMIOS AHRESP

AHRESP | ASSOCIAÇÃO DA HOTELARIA, RESTAURAÇÃO E SIMILARES DE PORTUGAL

Bem-vindo ao mundo da NESTLÉ PROFESSIONAL®

Soluções personalizadas para o seu negócio

A NESTLÉ PROFESSIONAL® oferece uma diversidade de soluções alimentares e de bebidas que melhoram os negócios dos seus clientes e que apaixonam os consumidores.

As nossas marcas

Estamos ao lado dos profissionais, permitindo inovação nos serviços e menus, cuidando do planeta e das pessoas.



10.^a EDIÇÃO PRÉMIOS AHRESP



Esta noite, vivemos uma dupla celebração que nos enche de orgulho: a 10.^a edição dos Prémios AHRESP coincide com os 130 anos de vida da Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal.

Os Prémios AHRESP consolidam-se como a grande festa do alojamento, da restauração e da promoção turística do nosso país. Nesta edição, superámos todas as expectativas e batemos recordes absolutos de participação. Alcançámos o número histórico de perto de 400 candidaturas, que coube a um dedicado Comité de Seleção, composto por 35 especialistas, entre jornalistas, críticos e figuras de referência, a árdua tarefa de avaliar.

Desse talento resultaram 50 finalistas, distribuídos por 10 categorias, que entregámos ao escrutínio soberano do público. E a resposta foi avassaladora. Entre 30 de abril e 20 de maio, recebemos um verdadeiro “abraço” dos portugueses: cerca de 52 mil votos foram registados na plataforma **PREMIOSAHRESP.COM.PT**, o maior nível de participação pública de sempre.

Mas a noite promete ainda mais. Ao longo deste evento, revelaremos também os vencedores das categorias Prestígio, nomeados pela Direção e Comissão de Honra dos Prémios AHRESP: o Prémio Inspiração Portuguesa no Mundo, o Prémio Personalidade do Ano e o Prémio Mário Pereira Gonçalves.

A ORGANIZAÇÃO DESEJA-LHE UMA NOITE MEMORÁVEL.



A organização dos Prémios AHRESP® é da responsabilidade da AHRESP
- Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal.



Na Sogenave, criamos cozinhas profissionais à medida de cada negócio, aliando funcionalidade, tecnologia e design.

A nossa equipa de Food Equipment torna a sua visão em realidade.



Layouts de Cozinha e Lavandaria



Projetos de Arquitetura



Projetos de Engenharia



Decoração e Design



Trabalhos de Construção Civil



Fiscalização de Obra



Venda e Instalação de Equipamentos



Mobiliário



Assistência Técnica

CONSULTORIA E PROJETOS

GESTÃO DE OBRA

VENDA E INSTALAÇÃO

Acompanhamos todas as etapas do seu projeto: da consultoria à entrega final da obra, garantindo uma cozinha profissional, funcional e eficiente, totalmente adaptada ao seu espaço e às suas necessidades.

CONHEÇA OS FINALISTAS



INTRODUÇÃO	3
MENSAGEM DO PRESIDENTE Carlos Moura	6
MENSAGEM DA VICE-PRESIDENTE Susana Brites	8

CATEGORIAS

▪ EXCELÊNCIA NA RESTAURAÇÃO	11
▪ EXCELÊNCIA NO ALOJAMENTO	17
▪ MEDIA & COMUNICAÇÃO NO TURISMO	23
▪ RESPONSABILIDADE SOCIAL	29
▪ SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL	35
▪ JOVEM EMPREENDEDOR	41
▪ DESTINO REVELAÇÃO	47
▪ MARCAS À MESA E MARCAS NA CAMA	53
▪ PROFISSIONAL DO ANO	59
▪ ACADEMIA & CIÊNCIA NO TURISMO	65

AHRESP DESDE 1896



Carlos Moura

MENSAGEM DO PRESIDENTE DA DIREÇÃO DA AHRESP

Há instituições que atravessam o tempo. A AHRESP foi constituída em 1896 e, ao longo de 130 anos, acompanhou mudanças políticas, crises e transformações profundas.

Esta é uma história de **MEMÓRIA** – de famílias que passaram negócios de pais para filhos, de empresários que abriram portas sem saber se o dia seguinte seria fácil. As **PESSOAS** são essenciais: quem recebe, serve, acolhe, cria experiências e transforma pequenos gestos em grandes momentos. Sem elas, não existiriam milhares de **EMPRESAS**, do litoral ao interior, das cidades às aldeias, que representam, para aquele **TERRITÓRIO**, presença, proximidade, dinamismo económico, emprego e vida.

A verdade é que restaurantes, cafés, pastelarias e unidades de alojamento turísticos criam encontro, pertença e ligação entre pessoas. São, tantas vezes, o verdadeiro coração da **COMUNIDADE**. Fixam população, assumem o papel de entreposto de encomendas e correspondência, geram convívio, identidade, oportunidades, desenvolvimento e, acima de tudo, **COESÃO**.

A AHRESP quer que os setores que representa continuem a multiplicar o impacto positivo que têm no país, alimentando transversalmente tantas outras atividades económicas. É por acreditarmos nesse contributo coletivo que apostamos na **QUALIFICAÇÃO**, um pilar fundamental da inovação, da excelência, da **ADAPTAÇÃO**. É através da aprendizagem contínua que temos resistido e crescido perante as mudanças da sociedade, as novas exigências dos consumidores, os avanços tecnológicos, a inteligência artificial, as crises e os desafios económicos.

Estamos há **130 ANOS A ACRESCENTAR VALOR**. E, à luz dessa missão, criámos os **Prémios AHRESP** - uma montra para quem é exemplo e eleva os setores da restauração e similares, do alojamento e da promoção turística, motivando para que se evolua continuamente e alcance novos patamares. Nesta **10ª edição** prestamos homenagem a todos os que fazem parte da nossa história, unidos pela **CONFIANÇA** que, ao longo de 130 anos, nunca mudou.

**QUANDO RECONHECEMOS OS MELHORES, CONSTRUÍMOS FUTURO.
PARABÉNS A TODOS OS FINALISTAS.**

Quando
os astros
se alinham



ECLIPSE

RECONHECER QUEM FAZ PORTUGAL ACONTECER



Susana Brites

MENSAGEM DA VICE-PRESIDENTE DA DIREÇÃO DA AHRESP
[COORDENADORA DO EVENTO]

Os Prémios AHRESP são, acima de tudo, uma celebração das pessoas. Das pessoas que todos os dias abrem portas, recebem clientes, criam experiências memoráveis e fazem da hospitalidade uma das maiores referências de Portugal.

Numa atividade que representa uma força económica, social e cultural fundamental para o país, reconhecer o mérito é mais do que uma distinção. É valorizar o talento, a dedicação, a inovação e a resiliência daqueles que contribuem diariamente para elevar a qualidade da restauração, do alojamento turístico e dos serviços. Vivemos uma época de transformação permanente. A evolução tecnológica, as exigências crescentes dos consumidores e a necessidade de construir modelos mais sustentáveis colocam desafios constantes às empresas do setor. Ainda assim, é precisamente nestes momentos que a capacidade de adaptação, a criatividade e o espírito empreendedor mais se destacam.

Os nomeados e vencedores desta edição representam o melhor que Portugal tem para oferecer. São profissionais, empresas e projetos que inspiram pela sua visão, pelo seu compromisso com a excelência e pela capacidade de gerar valor para os seus clientes, para os territórios onde atuam e para o país. Cada candidatura conta uma história de trabalho, perseverança e paixão. Histórias que demonstram que o sucesso se constrói diariamente através do empenho de milhares de empresários, gestores e colaboradores que fazem da arte de bem receber uma marca distintiva de Portugal.

A todos os participantes, parceiros e apoiantes desta iniciativa, deixo uma palavra de reconhecimento e gratidão. Porque quando celebramos a excelência, inspiramos o futuro. E quando valorizamos quem serve, valorizamos o melhor de Portugal. Uma palavra especial pela participação na organização deste evento e parabéns a todos e a todas que fazem com que esta Gala aconteça!

**UNIDOS PELO TURISMO, PELA RESTAURAÇÃO E PELA HOSPITALIDADE.
MAIS FORTES POR PORTUGAL.**

CASCAIS

do Mar com Alma



VIVEMOS
A SELEÇÃO
DE COPO
E ALMA

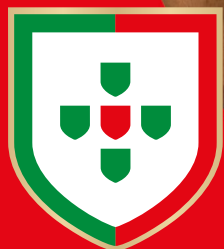
SÊ RESPONSÁVEL. BEBE COM MODERAÇÃO.

PATROCINADOR OFICIAL
DAS EMOÇÕES DA SELEÇÃO



PORTUGAL

JUNTOS DESDE 1993



SAGRÉS



EXCELÊNCIA NA RESTAURAÇÃO



FINALISTAS PRÉMIOS AHRESP 2026®
AHRESP | ASSOCIAÇÃO DA HOTELARIA, RESTAURAÇÃO E SIMILARES DE PORTUGAL

EXCELÊNCIA NA RESTAURAÇÃO



A Ver Tavira

Restauração | Tavira · Faro

<https://avertavira.com>

A Ver Tavira é um restaurante de fine dining em Tavira, no Algarve, com uma proposta intimista e exclusiva, marcada por um número reduzido de lugares, que permite um serviço atento, próximo e altamente personalizado. Com vista privilegiada sobre a cidade de Tavira e a Ria Formosa, oferece uma experiência gastronómica que une cozinha contemporânea portuguesa, identidade local e narrativa. O conceito do restaurante assenta em contar histórias à mesa, através de menus que refletem o território, a sazonalidade, a memória e a cultura da região. A experiência pode também começar no rooftop, um espaço especial com uma vista única, ideal para receber os clientes antes do jantar. A carta de vinhos é composta exclusivamente por referências portuguesas.

O A Ver Tavira distingue-se pela forma como constrói uma experiência intimista, pensada ao detalhe, onde a proximidade com o cliente, a consistência do serviço e a identidade do conceito assumem um papel central. A criatividade está presente na construção de toda a experiência: na decoração da sala, nos detalhes visuais, na identidade do espaço e até na decoração do teto, idealizada e executada pelo Chefe Luís Brito.

A oferta gastronómica assenta numa cozinha contemporânea de raiz portuguesa, profundamente ligada ao Algarve, à sazonalidade e à identidade do território. Serviço A La Carte e também com menus de degustação pensados como uma viagem de sabor, onde cada momento procura contar uma história e criar uma ligação entre produto, memória, técnica e emoção. A experiência é complementada por uma seleção exclusivamente de vinhos portugueses, escolhidos para acompanhar e enriquecer cada etapa do percurso à mesa.

EXCELÊNCIA NA RESTAURAÇÃO



Restaurante **Antiqvum**

Restauração | Porto
www.antiqvum.pt

O Restaurante Antiqvum, liderado pelo Chef Vitor Matos, afirma-se como uma referência da alta gastronomia em Portugal, destacando-se pela excelência, consistência e identidade da sua proposta culinária. A sua cozinha valoriza produtos portugueses, sazonais e de proximidade, traduzindo uma abordagem contemporânea que respeita a tradição e a eleva através de técnica, criatividade e sensibilidade. Inserido num cenário privilegiado sobre o rio Douro, o Antiqvum oferece uma experiência completa, onde gastronomia, serviço e ambiente se articulam com rigor, elegância e atenção ao detalhe. O compromisso com a sustentabilidade, a seleção criteriosa de fornecedores e a promoção da cultura gastronómica nacional consolidam o seu posicionamento como um dos principais embaixadores da restauração portuguesa, a nível nacional e internacional.

O Restaurante Antiqvum distingue-se por uma abordagem integrada à excelência, assente na qualidade das matérias-primas, na sazonalidade e na relação próxima com os produtores. Sob a liderança do Chef Vitor Matos, a cozinha revela rigor técnico, criatividade e sensibilidade, traduzindo uma

visão contemporânea e autoral. A sustentabilidade é um pilar central, refletida na escolha consciente de ingredientes e na valorização de recursos locais. O serviço de sala destaca-se pela atenção ao detalhe e hospitalidade, proporcionando uma experiência personalizada. A localização privilegiada e o ambiente elegante reforçam uma proposta diferenciadora, onde todos os elementos se articulam de forma consistente para garantir uma experiência de excelência.

A oferta gastronómica do Restaurante Antiqvum é centrada na valorização do sabor e na qualidade das matérias-primas: cada prato é concebido para despertar os sentidos, equilibrando intensidade, textura e aromas de forma harmoniosa, refletindo uma cozinha contemporânea e autoral. A sazonalidade e a proximidade com fornecedores locais garantem frescura e autenticidade, enquanto a criatividade e sensibilidade do Chef transformam ingredientes simples em experiências memoráveis. A oferta integra ainda harmonizações vínicas cuidadas, reforçando a experiência global. O resultado é uma proposta sofisticada, coerente e envolvente, onde o sabor é sempre o protagonista.

EXCELÊNCIA NA RESTAURAÇÃO



JNcQUOI Fish

Restauração | Lisboa

www.jncquoi.com

O JNcQUOI Fish é um tributo à ligação profunda de Portugal ao oceano Atlântico, um espaço onde técnica, tradição e emoção se encontram para celebrar o melhor da nossa gastronomia, guiado pelas mãos dos Chefs Filipe Carvalho e António Bóia. Cada receita celebra as raízes ancestrais da cozinha portuguesa, reinterpretadas com o rigor, a criatividade e a elegância que definem o universo JNcQUOI.

O JNcQUOI Fish protege a herança cultural e apoia-se nos clássicos intemporais e na preservação dos sabores autênticos da gastronomia portuguesa. Para isto ser possível, tem um forno clássico de pedra que garante uma interpretação genuína do peixe assado à portuguesa, levando o cliente a viajar nas memórias do forno a lenha.

O JNcQUOI Fish valoriza a criatividade e a autenticidade, assumindo a inovação como uma das suas principais imagens de marca. Neste espaço, a missão passa por apresentar o melhor que a costa portuguesa tem para oferecer, através de reinterpretações surpreendentes de pratos clássicos, como o bitoque de atum, o bacalhau dourado ou o pão de leite no forno com creme inglês, entre outros.

No JNcQUOI Fish todo o foco gastronómico está no melhor que a nossa costa nos dá, preservando a sazonalidade e origem dos produtos com a melhor frescura.

EXCELÊNCIA NA RESTAURAÇÃO



Restaurante **Pedro Lemos**

Restauração | Porto
<https://pedrolemos.pt>

O Restaurante Pedro Lemos é um ícone da gastronomia portuguesa contemporânea. Em 2024 evoluiu para um novo espaço de excelência na Foz do Douro, desenvolvido para elevar a experiência culinária e proporcionar maior conforto, precisão de serviço e uma ligação ainda mais forte à identidade da casa. Reconhecido nacional e internacionalmente, o restaurante expressa uma cozinha autoral que valoriza produto português, sazonalidade, técnicas precisas e narrativa gastronómica. A sala intimista, o serviço altamente profissional e a localização privilegiada complementam um conceito dedicado a oferecer experiências memoráveis, rigorosas e profundamente enraizadas na cultura gastronómica de Portugal.

O restaurante distingue-se pela relação direta com produtores nacionais e pela seleção rigorosa de matérias-primas, sempre sazonais e de origem controlada. A cozinha assenta em técnicas contemporâneas aplicadas com respeito absoluto pela identidade dos ingredientes. O serviço de sala privilegia personalização, precisão e hospitalidade discreta, garantindo fluidez e excelência em cada momento. A experiência é construída com detalhe — ritmo, harmonias, tempera-

tura, apresentação — resultando numa coe-rência rara entre cozinha, sala e ambiente.

A criatividade manifesta-se na capacidade de reinterpretar sabores portugueses com elegância moderna, mantendo autenticidade e memória. Cada menu resulta de investigação contínua, testes rigorosos e construção narrativa, onde técnicas contemporâneas elevam ingredientes tradicionais sem os descaracterizar.

A oferta assenta em menus de degustação que celebram a riqueza do território português através de produtos nacionais de excelência: peixe e marisco atlântico, legumes de pequenos produtores, carnes autóctones e ingredientes artesanais. A sazonalidade define o ritmo criativo, garantindo frescura e autenticidade. A estrutura dos menus segue uma progressão sensorial cuidada, com pratos equilibrados, tecnicamente precisos e emocionalmente evocativos. A carta de vinhos, criteriosa e abrangente, valoriza regiões portuguesas e produtores de pequena escala, propondo harmonizações desenhadas para realçar cada criação gastronómica.

EXCELÊNCIA NA RESTAURAÇÃO



Restaurante

Trintta

Restauração | Jardoeira
Batalha · Leiria

www.rest-trintta.pt

O Trintta abriu em março de 2025, na Batalha, e nasceu de uma história de família. A avó Maria Luísa cozinhava, a mãe Isabel continuou, e a neta Ana Caseiro foi a primeira a tornar isso numa carreira a sério.

Os três T's pertencem cada um a uma geração: a avó Maria Luísa inspira a sobremesa com o seu nome — queijo de cabra, doce de ovos, pão torrado e bolo de amêndoa; a mãe D. Isabel tem a sua mão na sopa de peixe e nos croquetes; a Chef Ana Caseiro assina o resto. As gerações estão na ementa, não só no discurso. A criatividade nasce de um processo contínuo: pesquisa em livros nacionais e internacionais, conversas com colegas, testes internos com a equipa. Nada entra na carta sem passar por esse filtro — viver a cozinha para a elevar ao máximo, sem perder a identidade e num brio incansável. O arroz do Baixo Mondego percorre essa investigação: corvina, camarão e salicórnia no aniversário; pato com arroz de enchidos na carta; robalo grelhado com arroz de berbigão. O ponto de cozedura é constante — o resto é exploração. O pairing semanal une a pasteleria com o bar: uma sobremesa nova por semana, um cocktail para casar com ela.

Cozinha portuguesa com raízes regionais, produto local e sazonal. A narrativa está nos pratos, não no discurso. A carta tem dois registos: profundidade técnica com aspecto rústico — bochechas, cabidela de campo, presa de porco preto, jus com mais de três dias de trabalho — e simplicidade certa — escabeche de coelho, cone de sapateira em brioche, codornizes. O arroz do Baixo Mondego atravessa ambos.

O espaço dá opções: sala de espera, salão e bar para refeições informais, salão com três ambientes distintos, garrafeira privada refrigerada, sala da Chef para jantares privados, mesa da Chef e reuniões.



EXCELÊNCIA NO ALOJAMENTO



FINALISTAS PRÉMIOS AHRESP 2026®
AHRESP | ASSOCIAÇÃO DA HOTELARIA, RESTAURAÇÃO E SIMILARES DE PORTUGAL

EXCELÊNCIA NO ALOJAMENTO



Casa do Rio

WINE HOTEL BY VALLADO

Produção de vinhos comuns e licorosos | Castelo Melhor
Vila Nova de Foz Côa · Guarda

www.quintadovallado.com/pt/enoturismo/casa-do-rio-wine-hotel-foz-coa/sobre/

O Casa do Rio Wine Hotel by Vallado, em Foz Côa, é um refúgio exclusivo onde o Douro Superior revela a sua natureza mais pura. Situado entre vinhas biológicas e o rio, sobre um laranjal centenário, o hotel dispõe de 10 quartos, incluindo quatro suites individuais com piscina privada, garantindo silêncio e isolamento total. O projeto de Francisco Vieira de Campos destaca-se pela estrutura suspensa em madeira, fundindo-se na paisagem. Oferece uma imersão única com refeições regionais, provas de vinhos e atividades de terra e rio, celebrando a simbiose entre a força da natureza e o design contemporâneo.

O Casa do Rio distingue-se pela integração singular na paisagem, unindo natureza, vinho e hospitalidade autêntica. Inserido numa aquisição estratégica da Quinta do Vallado, o hotel reflete uma herança familiar centenária aliada a uma abordagem contemporânea e sensível ao território. Mais do que alojamento, oferece uma vivência enoturística genuína, com contacto direto com a cultura do Douro, desde a vinha até à prova. A pe-

quena dimensão garante exclusividade e um serviço altamente personalizado, onde cada detalhe é cuidadosamente pensado para proporcionar uma experiência memorável, única e relaxante.

O Casa do Rio oferece uma experiência centrada no conforto e na ligação ao rio. Os quartos com varanda dispõem de vistas privilegiadas, concebidos com estética contemporânea e materiais naturais. No inverno, as lareiras no interior dos quartos criam aconchego e tranquilidade, tornando a estadia ainda mais acolhedora. As áreas comuns incluem piscinas exteriores infinitas com vista panorâmica. A oferta vínica é central, com várias provas de vinhos Vallado e visitas às vinhas biológicas. A gastronomia privilegia produtos sazonais e locais, com base na horta do hotel. Disponibiliza ainda passeios de barco no Douro, percursos pedestres, bicicletas e programas de enoturismo. O serviço distingue-se pela proximidade e atenção ao detalhe, garantindo uma estadia personalizada onde o hóspede percorre o ciclo do vinho em absoluta paz, usufruindo do silêncio da natureza e de serviços que promovem o bem-estar e o expoente máximo de conforto e exclusividade.

EXCELÊNCIA NO ALOJAMENTO



Herdade do Sobroso

WINE LUXURY HOTEL & VILLAS

Hotelaria e Restauração
Udigueira · Beja

www.herdadedosobroso.pt

A Herdade do Sobroso Wine Luxury Hotel & Villas é uma propriedade familiar no Alentejo com 1600 hectares que alia a produção de vinho da melhor qualidade a um encantador hotel de luxo, galardoada recentemente com vários prémios de renome nacional e internacional. Rodeada de paisagem natural composta por vinhas, sobreiros e muita vida selvagem é o cenário ideal para uma experiência com muito conforto e harmonia. Dispõe de um excelente restaurante/terrace “farm to table” e experiências in-críveis para criar momentos inesquecíveis: wine tour com prova de vinho; passeio de balão de ar quente ao nascer do sol sobre o rio Guadiana e o lago do Alqueva; passeio a cavalo pela vinha; piquenique de luxo nas vinhas; safari de jipe na reserva privada para observar a fascinante vida selvagem (veados, muflões, javalis, lebres, pássaros e patos-reais). A Herdade do Sobroso integra esta paisagem de exceção, profundamente marcada por memórias históricas e patrimoniais.

O projeto assenta na recuperação da propriedade mantendo a arquitetura, essência e traça das casas de campo alentejanas acom-

panhado com o conforto e sofisticação atualizados, proporcionando uma experiência autêntica de exploração da natureza, da biodiversidade e a cultura alentejana. Destaque para uma gastronomia com conceito farm to table, respeitando os sabores tradicionais e sazonais.

Autenticidade, tranquilidade, elegância discreta, onde a tradição ancestral se funde com a modernidade e o conforto de forma absolutamente singular. Cada visita é uma imersão sensorial, onde é possível descobrir os vinhos, os sabores, a paisagem e a história desta terra singular. Para os amantes da natureza e da fotografia, oferece passeios de barco no Alqueva, e safaris fotográficos em jipe, acompanhados por uma equipa especializada, onde poderá observar de perto a fauna e flora exuberante que enriquece esta região singular.

EXCELÊNCIA NO ALOJAMENTO



The Lince Santa Clara

HISTORIC HOTEL

Exploração Hoteleira
Vila do Conde · Porto

<https://thelincehotels.com/santaclara>

O The Lince Santa Clara é uma unidade hoteleira de cinco estrelas instalada no Mosteiro de Santa Clara, edifício com mais de 700 anos situado no centro histórico de Vila do Conde. Com vista sobre o rio Ave e o oceano Atlântico, é resultado de um investimento de cerca de 19 milhões de euros no âmbito do projeto de requalificação do programa REVIVE, conciliando preservação histórica com uma abordagem contemporânea de hospitalidade de luxo. A unidade dispõe de 87 quartos e suites e foi concebida para proporcionar uma experiência distintiva, onde o património, a cultura local e o conforto contemporâneo se combinam de forma harmoniosa. O hotel destaca-se pela integração entre arquitetura histórica e design moderno, oferecendo aos hóspedes uma estadia sofisticada, imersiva e ligada à identidade cultural da região. Posicionado como destino de referência no turismo de luxo no norte de Portugal, valoriza património histórico, gastronomia e bem-estar e já conquistou Duas Chaves Michelin.

A unidade resulta da reabilitação do antigo Mosteiro de Santa Clara, preservando elementos arquitetónicos históricos e rein-

terpretando-os através de uma intervenção contemporânea que respeita a identidade do edifício e da cidade. O conceito do hotel valoriza a narrativa histórica associada às antigas Clarissas e à tradição monástica do espaço, proporcionando uma experiência imersiva que liga património, cultura e hospitalidade.

Dispõe de 87 quartos e suites com design sofisticado e conforto contemporâneo. A oferta gastronómica distingue-se por restaurantes que combinam tradição portuguesa (Restaurante Mosteiro) e fine dining com uma Estrela Michelin (Restaurante Oculto), valorizando produtos locais e criatividade culinária, complementados por bares (Abadessa Concept Bar e Arcos Pool Bar), bem como espaços de convívio integrados na arquitetura histórica do mosteiro. O Aquecimento Wellness & Spa inclui piscina interior, sauna, jacuzzi e banho turco, bem como tratamentos de bem-estar inspirados na tradição contemplativa do antigo mosteiro. A unidade conta ainda com piscina exterior, centro de fitness, jardins e áreas exteriores para relaxamento.

EXCELÊNCIA NO ALOJAMENTO



Pena D'Água

BOUTIQUE HOTEL & VILLAS

Hotelaria | Covilhã · Castelo Branco
<https://penadagua.com>

O Pena D'Água Boutique Hotel & Villas resulta da recuperação de 2 imóveis do final do séc XIX e de mais 2 edifícios de raiz para um Boutique Hotel de 4 Estrelas no centro histórico da Covilhã. Com um conceito intimamente ligado à montanha e floresta, começando pela paleta de cores selecionada, da natureza, para os interiores, passando por todas as valências do hotel e serviços, desde Restaurante ao SPA com produtos da floresta e montanha, com destaque no atendimento e serviço prezando o conforto e experiências autênticas.

O Pena D'Água permitiu relevar a autenticidade local e regional, valorizando os recursos endógenos e contribuindo para a geração de valor na economia, dado que a sua origem e história estão ligadas à região.

Aposta na oferta de percursos em passeio de montanha. Estes percursos são pedestres ou em bicicleta. As ovelhas e a lã são oportunidades para aprender acerca de técnicas de tosquia e feltragem da matéria prima por excelência da Covilhã, cidade da lã. Ver a ordenha e aprender como os deliciosos queijos da Serra da Estrela são feitos ao mesmo tempo que os degustamos e percebemos as sutilezas do seu paladar. Visitar um lagar

de azeite e entender o processo ancestral de extração deste óleo vegetal na nossa gastronomia.

Existiu uma preocupação acrescida no que diz respeito à sustentabilidade desde o início do projeto. A requalificação e recuperação do edifício do séc. XIX e a manutenção dos elementos característicos de arquitetura e métodos de construção, aproveitamento de vigas de Castanho do antigo telhado para fabricação de mobiliário e utilização de pavimentos ECO sustentáveis e recicláveis. Caixilharia com vidro de alta performance térmica, recuperação de clarabóias para luz natural e carregadores de veículos elétricos. Painéis solares e fotovoltaicos, aproveitamento das águas pluviais, redutores de caudal, reciclagem e política ambiental de sensibilização com os clientes.

EXCELÊNCIA NO ALOJAMENTO



Vidago Palace Hotel

Gestão de Turismo,
Bem-estar e Recursos Hídricos
Vidago · Vila Real
<https://vidagopalace.com>

O Vidago Palace Hotel é um empreendimento de referência no turismo de luxo e bem-estar, inserido num espaço histórico e envolto por jardins centenários e fontes termais. Combina alojamento sofisticado, gastronomia de excelência e um spa termal moderno, proporcionando experiências únicas de relaxamento, saúde e contacto com a natureza. O hotel aposta na sustentabilidade, promovendo eficiência energética, gestão responsável de recursos e valorização de produtos e fornecedores locais. O seu modelo de negócio integra turismo, cultura e bem-estar, oferecendo aos hóspedes experiências diferenciadas e autênticas, que refletem a tradição e o património da região de Vidago.

O Vidago Palace Hotel é um hotel de luxo com mais de um século de história, rodeado por jardins centenários e um vasto parque que reflete a elegância da Belle Époque. Pertence à Leading Hotels of the World, destacando-se pela excelência em alojamento, gastronomia e bem-estar. O Spa Termal, projetado por Álvaro Siza Vieira, aproveita as águas minerais naturais de Vidago em tratamentos de hidroterapia, massagens e

programas de saúde e estética. A gastronomia, liderada pelo chef Vítor Matos, combina tradição e produtos locais, com o majestoso Salão Nobre como espaço emblemático. O hotel oferece ainda campo de golfe de 18 buracos, piscinas, atividades ao ar livre e experiências únicas de relaxamento, cultura e contacto com a natureza, integrando história, arte de bem receber e sustentabilidade nas suas operações.

O hotel aposta na sustentabilidade, promovendo eficiência energética, gestão responsável de recursos e valorização de produtos e fornecedores locais. O seu modelo de negócio integra turismo, cultura e bem-estar, oferecendo aos hóspedes experiências diferenciadas e autênticas, que refletem a tradição e o património da região de Vidago.

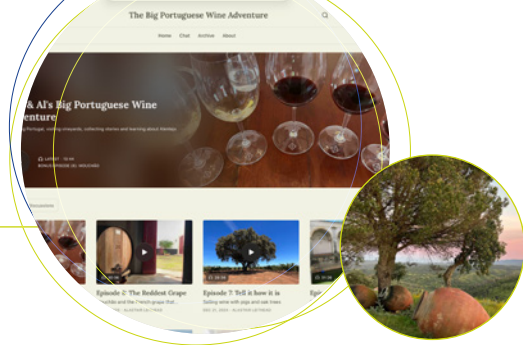


MEDIA & COMUNICAÇÃO NO TURISMO



FINALISTAS PRÉMIOS AHRESP 2026®
AHRESP | ASSOCIAÇÃO DA HOTELARIA, RESTAURAÇÃO E SIMILARES DE PORTUGAL

MEDIA & COMUNICAÇÃO NO TURISMO



Ana & Al's Big Portuguese Wine Adventure

Turismo Rural e Media / Comunicação
São Teotónio · Beja

<https://wineportugal.substack.com/>
podcast

Um podcast em língua inglesa, acompanhado por um blog e um projeto de storytelling documental, dedicado à história, paisagem e pessoas do Alentejo através do vinho. Ana & Al's Big Portuguese Wine Adventure foi criado por Alastair Leithead, antigo correspondente da BBC com quase duas décadas de experiência em reportagem internacional, em conjunto com a sua mulher Ana Leithead Spross, ex-diplomata. O projeto apresenta o vinho português a um público anglófono através de entrevistas com produtores de referência e histórias recolhidas em adegas e vinhas por toda a região. O trabalho estende-se para além do áudio, incluindo os blogs The Big Portuguese Wine Adventure e Off-grid and Ignorant in Portugal, bem como colaborações com meios de comunicação internacionais. O projeto ganha também expressão através das Wine Story Tastings em Vale das Estrelas, onde os visitantes são convidados a conhecer a região através das histórias dos vinhos, acompanhadas por produtos locais.

O projeto aborda o vinho através do jornalismo e do storytelling documental, em vez da crítica vínica tradicional. Cada episódio é cuidadosamente produzido e estruturado, com cerca de 30 minutos, combinando reportagem no terreno com entrevistas para explorar a cultura e a história de Portugal através do vinho. Liderado por um jornalista internacional experiente, aplica padrões de produção próximos dos utilizados em meios globais como a BBC.

O projeto contribui para aumentar a visibilidade internacional do Alentejo ao contar, em inglês, as histórias dos seus produtores e paisagens. Liga audiências globais aos produtores locais, despertando interesse pela região. Através das Wine Story Tastings em Vale das Estrelas e de outros eventos, os vinhos do interior do Alentejo são apresentados na costa. Produtores como Mouchão, Artisan's Terroir, Howard's Folly e Delância já participaram, apresentando diretamente os seus vinhos aos visitantes. Estas iniciativas criam uma ligação entre storytelling, turismo e economia regional, proporcionando uma compreensão mais profunda dos vinhos e das pessoas que os produzem, e contribuindo para dar a conhecer o Alentejo interior a quem inicialmente chega atraído sobretudo pela costa.

MEDIA & COMUNICAÇÃO NO TURISMO



Coimbra Colectiva

Jornalismo | Coimbra
<https://coimbracoolectiva.pt>

A Coimbra Colectiva é uma revista digital independente de jornalismo de soluções, detida por uma associação sem fins lucrativos, dedicada à produção de informação de interesse público sobre Coimbra e a região Centro. O projeto cruza jornalismo, participação cidadã e valorização do território, com acesso gratuito e uma missão orientada para o desenvolvimento local, a sustentabilidade e a inclusão.

O projeto responde à procura crescente por conteúdos digitais confiáveis, úteis e contextualizados, num ecossistema mediático em que a relevância local e a credibilidade são cada vez mais valorizadas. Ao combinar informação, comunidade e promoção territorial, a Coimbra Colectiva posiciona-se numa lógica contemporânea de media de nicho com forte ligação ao público e capacidade de gerar valor social.

A Coimbra Colectiva contribui para dar visibilidade a pessoas, instituições, eventos, negócios e projetos que fortalecem a vida cultural, social e económica de Coimbra e da região Centro. O seu trabalho ajuda a criar ligações entre comunidade, agentes locais e visitantes, reforçando o sentimento de pertença, a participação cidadã e a percepção de que o território é um espaço de inovação e iniciativa.

MEDIA & COMUNICAÇÃO NO TURISMO



IRCom

O VOO DO FLAMINGO

Produção Audiovisual
Figueira da Foz · Coimbra
[https://filmfreeway.com/
TheFlamingoFlight](https://filmfreeway.com/TheFlamingoFlight)

A IRCom é uma produtora audiovisual sediada na Figueira da Foz que, desde 2010, se dedica à criação de conteúdos cinematográficos e institucionais, com especial enfoque em documentários, filmes promocionais e projetos de valorização territorial. Ao longo do seu percurso, a IRCom tem assumido um papel ativo na promoção do património natural, cultural e identitário, desenvolvendo narrativas que aproximam o público dos territórios e das comunidades que retrata. O seu trabalho distingue-se pela combinação entre rigor documental, sensibilidade estética e uma forte componente de storytelling, contribuindo para a afirmação de regiões e marcas através do audiovisual. Vários dos seus projetos têm sido exibidos e reconhecidos em festivais internacionais de cinema, onde arrecadaram distinções e prémios. Entre os títulos mais representativos destacam-se Berlenga – A Ilha do Farol, Mata Nacional do Bussaco: Património Vivo, A Rebenção, Terra Queimada, A Almeria de Leone e O Voo do Flamingo.

O Voo do Flamingo é um documentário curta-metragem que explora o delicado equilíbrio entre a biodiversidade e a ação humana na ilha da Morraceira, interpretando as leis da natureza no estuário do rio Mondego, na Figueira da Foz. Esta abordagem narrativa e temática apresenta uma perspetiva inédita sobre este território. Através do olhar de um flamingo, o espectador é conduzido pelo ecossistema das salinas, descobrindo a sua história, a riqueza da avifauna e a sazonalidade da atividade dos marnotos. Estes, recorrendo a uma intrincada rede de canais de água, moldam a paisagem e trabalham a terra na produção artesanal de cristais de sal. O filme é narrado por Eduardo Rêgo, uma voz reconhecida do público português, associada aos documentários de natureza da BBC Vida Selvagem.

O Voo do Flamingo pode contribuir de forma estratégica para reforçar a imagem e competitividade da região e de Portugal como destinos turísticos, ao posicionar o território através de uma narrativa autêntica, diferenciadora e sustentável. Ao revelar o ecossistema único das salinas da ilha da Morraceira e a relação harmoniosa entre o ser humano e a natureza, o filme ajuda a construir uma imagem de destino assente na autenticidade, na biodiversidade e no património cultural vivo.

MEDIA & COMUNICAÇÃO NO TURISMO



Mutante

Design e Comunicação | Lisboa

<https://mutante.pt>

Criada em 2008, a Mutante continua a desvendar um mundo sofisticado e distinto. Com reportagens de excelência, criam conteúdos diferenciados – das artes à cultura, do design à arquitetura, da fotografia à leitura, da tecnologia à moda, dos sabores aos lugares de sonho e às experiências.

Alia a qualidade editorial à qualidade gráfica, numa linguagem moderna e sofisticada dirigida a pessoas com grande nível de exigência, que vivem, sobretudo, nos grandes centros urbanos e procuram informação sobre novas tendências, realizando muitas entrevistas e artigos de fundo como por exemplo o projeto “bacalhau d’assinatura” em parceria com o Conselho Norueguês dos Produtos do Mar.

MEDIA & COMUNICAÇÃO NO TURISMO



Revista **blue Travel**

Edição de revistas | Porto
<https://revistabluetravel.com>

A Revista blue Travel é uma marca de conteúdos dedicada a viagens, cultura e lifestyle, com a missão de fazer parte do dia a dia das pessoas e inspirar novas formas de ver e viver o mundo. Através de uma abordagem editorial envolvente, aborda temas como destinos, gastronomia, design, tendências e atualidade. Lançada em 2003, a blue Travel construiu uma relação sólida com o público e regressa ao mercado em 2025 reforçando o seu propósito de criar uma comunidade com interesses comuns. O projeto integra revista impressa, website com atualização diária, programas de televisão e rádio, newsletter e eventos, funcionando como uma ponte entre culturas, com foco em Portugal e no mundo. Mantém o compromisso de proporcionar experiências enriquecedoras e momentos de lazer de qualidade aos seus leitores e seguidores.

O projeto distingue-se pela sua abordagem integrada e multiplataforma, combinando conteúdos editoriais com experiências reais. A inovação está na forma como cruza viagens, cultura, gastronomia e lifestyle num único ecossistema, respondendo a interesses diversos que raramente estão reunidos num só projeto. Destaca-se ainda pela aposta na criação de uma co-

munidade ativa, promovendo experiências que aproximam pessoas, marcas e culturas. Ao posicionar-se como ponte entre Portugal e do mundo, oferece não só informação, mas inspiração e vivências, reforçando a ligação entre conteúdos e experiências reais.

A blue Travel contribui para a valorização da imagem de Portugal enquanto destino turístico, ao promover conteúdos que destacam a diversidade cultural, gastronómica e paisagística do país. Ao comunicar Portugal de forma inspiradora e contemporânea, reforça a sua atratividade junto de públicos nacionais e internacionais. Simultaneamente, ao dar visibilidade a destinos menos explorados e experiências autênticas, contribui para a descentralização da procura turística e para o aumento da competitividade das regiões.



RESPONSABILIDADE SOCIAL



FINALISTAS PRÉMIOS AHRESP 2026®
AHRESP | ASSOCIAÇÃO DA HOTELARIA, RESTAURAÇÃO E SIMILARES DE PORTUGAL

RESPONSABILIDADE SOCIAL



Belém Hotel

HOTEL COM CORAÇÃO

Hotelaria | Pombal · Leiria

[/www.belemhotel.pt](http://www.belemhotel.pt)

O Belém Hotel é um pequeno hotel boutique em Pombal, no centro natural de Portugal, com uma história de 40 anos e que ao longo do tempo foi evoluindo e crescendo, primando sempre pela qualidade e detalhe, onde cada estadia se transforma numa oportunidade de apoiar instituições locais, promover a cultura da região e adotar práticas mais responsáveis a nível ambiental. A iniciativa "Hotel com coração" nasceu de algo simples e verdadeiro: da vontade de ajudar os outros, de criar ligações reais e de transformar pequenos gestos em impacto positivo na nossa comunidade.

Tem procurado desenvolver iniciativas com propósito e impacto real na comunidade sempre com intuito de sensibilizar e inspirar outros. Uma das primeiras iniciativas e também a mais transformadora foi a inclusão social no contexto de trabalho. Em parceria com a CERCIPOM integrou duas pessoas com deficiência na equipa. Para além disso, colabora também na integração de mulheres vindas da Casa Abrigo de Pombal - um espaço de acolhimento temporário para mulheres vítimas de violência doméstica.

As iniciativas desenvolvidas têm permitido criar um impacto social positivo junto das instituições e também da comunidade. A integração de pessoas com deficiência na equipa contribui para promover a inclusão no contexto laboral e para valorizar as capacidades de cada pessoa. As parcerias desenvolvidas com as instituições sociais permitem também dar apoio e visibilidade ao trabalho que desenvolvem, envolvendo ao mesmo tempo hóspedes e comunidade.

RESPONSABILIDADE SOCIAL



Cafeteria Docemente II

APPACDM VISEU

Apoio Social | Viseu

<https://appacdmviseu.pt/projetos/cafeteria-docemente-ii/>

A Cafeteria Docemente II é um projeto inclusivo da APPACDM de Viseu que combina serviço de cafeteria com formação prática em contexto e capacitação socioprofissional de pessoas com deficiência intelectual e/ou incapacidade. Funciona como um espaço aberto à comunidade, onde os clientes usufruem de um serviço de qualidade enquanto contribuem para a inclusão ativa das pessoas que apoiamos. O modelo assenta na aprendizagem em contexto real de trabalho, promovendo competências pessoais, sociais e profissionais, autonomia e participação plena na vida comunitária. A Docemente II é simultaneamente um negócio social e um laboratório de oportunidades onde se constroem percursos, se desenvolvem talentos e se criam experiências transformadoras tanto para as pessoas que são apoiadas como para a comunidade.

Docemente II desenvolve formação contextualizada em cafeteria, atendimento ao público, preparação de alimentos, gestão de sala e organização de tarefas. Os participantes (pessoas com deficiência e ou incapacida-

de), apoiam diariamente no funcionamento do espaço, acompanhados por técnicos especializados que orientam a aprendizagem em contexto real de trabalho. O impacto social da Docemente II reflete-se na autonomia crescente das pessoas apoiadas, na melhoria das suas competências profissionais e sociais e na sua valorização enquanto cidadãos ativos. A interação diária com clientes reduz preconceitos, promove contacto direto com a diversidade e aumenta a consciência social sobre a inclusão.

O sucesso da Docemente II assenta em ser um cafeteria que está no coração da cidade, de coração aberto e sempre com um sorriso inclusivo, pronto a receber quem a vá visitar. A qualidade dos produtos caseiros, confeccionados com recursos locais e da própria APPACDM de Viseu, reforça a identidade do projeto. A aposta em colaboradores com deficiência e ou incapacidade, apoiados por uma metodologia de aprendizagem em contexto real e por acompanhamento técnico especializado, garante evolução contínua e segura. A consistência do trabalho diário, a motivação dos colaboradores, o envolvimento das famílias e a abertura dos clientes são fatores determinantes. A visão inclusiva da APPACDM de Viseu, aliada à experiência das equipas multidisciplinares, garante qualidade, segurança e evolução contínua. A proximidade com parceiros locais e o reconhecimento público reforçam a sustentabilidade do projeto, ampliando o seu impacto e visibilidade.

RESPONSABILIDADE SOCIAL



CRESCER

ASSOCIAÇÃO DE INTERVENÇÃO COMUNITÁRIA

Negócios Sociais / Intervenção Comunitária | Lisboa

<https://crescer.org>

A CRESCER é uma organização sem fins lucrativos fundada em 2001, que atua na área da intervenção comunitária. Ao longo do seu percurso, tem desenvolvido abordagens inovadoras e baseadas na evidência, que respondem efetivamente às necessidades dos públicos que acompanha. Desde 2019, a CRESCER desenvolve negócios sociais na área da restauração que funcionam como instrumentos de inclusão socioprofissional. Estes projetos criam oportunidades de formação e de integração no mercado de trabalho para pessoas em situação de extrema vulnerabilidade e exclusão social, permitindo-lhes adquirir competências, recuperar rotinas e reconstruir percursos de vida. Ao combinar impacto social com sustentabilidade económica, os negócios sociais da CRESCER contribuem para a missão da organização e para a promoção de modelos de desenvolvimento mais inclusivos.

Toda a intervenção da CRESCER, incluindo os negócios sociais, são dirigidos a grupos em situação de maior vulnerabilidade, nomeadamente pessoas em situação de sem-abrigo, pessoas que consomem subs-

tâncias psicoativas e requerentes de asilo, refugiados e migrantes.

O impacto social gerado pelas atividades da CRESCER traduz-se na melhoria das condições de vida e na promoção da inclusão social de pessoas em situação de maior vulnerabilidade. Através das suas respostas de intervenção comunitária, a organização contribui para o acesso a cuidados de saúde, habitação, apoio psicossocial e acompanhamento continuado, promovendo maior estabilidade e autonomia. No âmbito dos negócios sociais na área da restauração, o impacto reflete-se na criação de oportunidades concretas de formação e integração profissional para pessoas que enfrentam múltiplas barreiras no acesso ao mercado de trabalho. Estes projetos permitem a aquisição de competências, a reaquisição de rotinas e o reforço da autoestima, facilitando a transição para emprego e para percursos de vida mais estáveis. Paralelamente, estas iniciativas contribuem para a sensibilização da comunidade e para a promoção de modelos de desenvolvimento mais inclusivos, demonstrando o potencial dos negócios sociais enquanto ferramentas de mudança social.

RESPONSABILIDADE SOCIAL



Sheraton Lisboa Hotel & Spa

Hotelaria | Lisboa

<https://www.marriott.com/pt-br/hotels/lossi-sheraton-lisboa-hotel-and-spa/overview/>

O Sheraton Lisboa Hotel & Spa é uma unidade hoteleira de 5 estrelas do grupo Marriott International, com 369 quartos e cerca de 170 colaboradores. Opera no segmento upscale, combinando excelência de serviço com uma estratégia estruturada de sustentabilidade e impacto social. Desde 2019, desenvolve um programa transversal de inclusão e envolvimento comunitário, integrado na operação diária e alinhado com critérios ESG. O hotel posiciona-se como um agente ativo de transformação social no setor do turismo, promovendo uma hospitalidade mais inclusiva, responsável e conectada à comunidade local, suportada por certificações como GEEIS e Green Key, que validam o seu compromisso social e de governação.

O programa assenta em três eixos principais: inclusão no emprego, experiências inclusivas e apoio comunitário. Integra colaboradores com deficiência cognitiva em parceria com o Café Joyeux, e em contacto direto com hóspedes. A parceria com o projeto internacional Dans le Noir? trouxe para Lisboa uma experiência sensorial conduzida por guias com deficiência visual, criando

emprego qualificado e promovendo empatia junto dos participantes. Desenvolve experiências como o brunch familiar Sheraton e acolhe eventos da PWN Lisbon, promovendo igualdade de género e desenvolvimento profissional. O Sheraton transforma semanalmente o lounge do hotel num espaço inclusivo para famílias, com atividades supervisionadas, respondendo à falta de oferta urbana que combine restauração e lazer acessível.

O impacto traduz-se na criação de oportunidades reais de inclusão profissional, na redução de estigmas e no apoio direto a populações vulneráveis. O sucesso do projeto assenta na integração das iniciativas na operação diária, garantindo consistência e continuidade. O envolvimento direto da Direção e o alinhamento com a estratégia ESG do hotel asseguram prioridade e coerência na execução.

RESPONSABILIDADE SOCIAL



Teatro dos Sonhos

Pastelaria | Vizela · Braga
<https://teatrodossonhos.pt>

O Teatro dos Sonhos é um projeto de pastelaria inclusiva com uma forte missão social, que alia restauração e capacitação profissional de pessoas com deficiência intelectual. O negócio assume o formato de pastelaria/cafeteria aberta ao público, onde são produzidos e comercializados produtos de pastelaria artesanal. Este espaço funciona simultaneamente como: contexto real de trabalho; ambiente estruturado de aprendizagem; ponte para a empregabilidade no setor da restauração e hotelaria. O Teatro dos Sonhos diferencia-se por integrar qualidade, profissionalismo e impacto social, demonstrando que é possível criar um negócio economicamente sustentável e socialmente transformador. Mais do que uma pastelaria, é um projeto que promove inclusão, autonomia e dignidade através do trabalho.

O projeto promove autonomia, autoestima e empregabilidade de pessoas com deficiência intelectual, reduzindo dependência social e isolamento. Atua na transição para a vida ativa, criando percursos reais de inclusão laboral. Impacta também famílias, que passam a perspetivar futuro profissional para os seus filhos, e a comunidade, ao normalizar a presença de pessoas com deficiência em contextos produtivos. Contribui para um setor da restauração mais inclusivo, humano e socialmente responsável.

O Teatro dos Sonhos ultrapassa o modelo ocupacional tradicional, apostando num percurso formativo prolongado, estruturado e orientado para o emprego real. Integra produção, formação e sensibilização no mesmo espaço comercial. Demonstra que inclusão e excelência podem coexistir. Inspira o setor ao provar que a responsabilidade social pode ser parte do modelo de negócio, e não apenas uma ação pontual.



SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL



FINALISTAS PRÉMIOS AHRESP 2026®
AHRESP | ASSOCIAÇÃO DA HOTELARIA, RESTAURAÇÃO E SIMILARES DE PORTUGAL

SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL



Cerdeira

HOME FOR CREATIVITY

Alojamento | Cerdeira · Lousã
Coimbra

www.cerdeirahomeforcreativity.com

A Cerdeira – Home for Creativity é uma aldeia de xisto recuperada na Serra da Lousã, que integra alojamento turístico, escola de artes e restaurante, num modelo que cruza hospitalidade, cultura e território. O projeto assenta na reabilitação sustentável do património construído, promovendo experiências imersivas ligadas à natureza e às práticas artesanais. Mais do que um destino turístico, a Cerdeira posiciona-se como um laboratório vivo de regeneração territorial, onde a sustentabilidade ambiental, cultural e social orienta todas as decisões operacionais e estratégicas.

Implementou uma gestão integrada de recursos com foco na eficiência energética e hídrica, incluindo sistemas de monitorização de consumos, uso de iluminação LED e equipamentos de baixo consumo. A gestão de resíduos privilegia a separação, compostagem de orgânicos e redução de descartáveis. Adota compras responsáveis, priorizando fornecedores locais e produtos sazonais. A manutenção e operação da aldeia seguem princípios de baixo impacto, com limitação de tráfego automóvel e incentivo à mobilidade suave. A reabilitação

dos edifícios respeita técnicas tradicionais e materiais naturais, reduzindo a pegada ecológica. O projeto gera impacto direto na economia local através da contratação de fornecedores regionais, artesãos e produtores, promovendo cadeias de valor curtas. Contribui para a fixação de pessoas no território e para a valorização de saberes tradicionais.

A sustentabilidade é transversal à cultura organizacional. A equipa é envolvida através de formação contínua e procedimentos operacionais claros (gestão de resíduos, eficiência energética, compras responsáveis). Os parceiros são selecionados com base em critérios de proximidade e alinhamento de valores. Existe um esforço ativo de sensibilização interna e externa, incentivando comportamentos conscientes tanto nos colaboradores como nos clientes.

SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL



Gandum

CONSCIOUS HOTEL

Hotel Rural | Montemor-o-Novo
Évora

www.gandum.pt

O Gandum Village é um hotel rural contemporâneo situado em Montemor-o-Novo, Alentejo, que combina alojamento, restauração e produção agrícola regenerativa. O projeto foi concebido para demonstrar que é possível criar uma experiência turística de elevada qualidade enquanto se regeneram ecossistemas e se reduzem impactos ambientais. O hotel integra arquitetura bioclimática construída com materiais naturais, como taipa e cortiça, produção própria de energia solar, reutilização de águas residuais tratadas e um sistema agrícola em agrofloresta com mais de 50.000 árvores plantadas. Para além do alojamento, o Gandum inclui o restaurante Provenance, espaços de coworking e áreas de produção agrícola, criando um modelo integrado onde turismo, alimentação e paisagem funcionam como um único sistema.

O Gandum Village foi concebido para reduzir o impacto ambiental desde a construção até à operação diária. O edifício principal é construído em taipa e utiliza princípios bioclimáticos e ventilação passiva, reduzindo significativamente as necessidades energéticas de climatização. O hotel produz

cerca de 70% da sua eletricidade através de 170 painéis solares. Todas as águas residuais são tratadas no local e reutilizadas para rega agrícola, reduzindo o consumo de água num território com escassez hídrica.

A sustentabilidade no Gandum Village depende da participação ativa da equipa no funcionamento diário do projeto. Os colaboradores são envolvidos em práticas operacionais que promovem eficiência energética, gestão responsável da água e redução de desperdícios. A proximidade entre alojamento, restaurante e produção agrícola permite que a equipa participe diretamente na lógica farm-to-table e compreenda o impacto das decisões operacionais na paisagem e nos recursos naturais. O projeto procura também sensibilizar hóspedes e parceiros para estas práticas através da própria experiência de estadia.

SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL



Herdade da Malhadinha Nova

Turismo | Albernoa · Beja
www.malhadinhanova.pt

A Herdade da Malhadinha Nova (HMN) é uma propriedade familiar, criada em 1998, localizada no Alentejo, uma das regiões mais prestigiadas de Portugal em termos de produção vinícola e gastronómica. Nos 744 hectares desenvolvem-se várias atividades agrícolas e turísticas, com destaque para a produção de vinho, o olival e a criação de raças autóctones DOP, como a Vaca Alentejana, o Porco Preto e a Ovelha Merina, bem como do Cavalos Puro-Sangue Lusitano. Para além da atividade agrícola, a Malhadinha Nova desenvolve um projeto de agroturismo que integra alojamento, gastronomia e experiências ligadas ao vinho e à natureza. A gastronomia valoriza os produtos da região e os ingredientes frescos e sazonais, muitos deles provenientes da horta da própria herdade. O projeto assenta numa visão integrada do território, conciliando produção agrícola, turismo e um compromisso contínuo com práticas sustentáveis.

A Herdade da Malhadinha Nova adota um conjunto de medidas organizacionais com o objetivo de reduzir o impacto ambiental da operação diária. Toda a propriedade desenvolve a sua atividade agrícola em modo biológico e no restaurante grande parte dos

produtos utilizados são produzidos na própria herdade. Ao nível energético, tem vindo a investir na produção de energia renovável através da instalação de painéis solares, promovendo uma maior autossuficiência energética, implementou medidas de eficiência hídrica, com sistemas de monitorização e otimização do consumo de água, promove a redução e separação de resíduos, a compostagem de matéria orgânica e a sensibilização de colaboradores e hóspedes para práticas mais responsáveis reforçando o compromisso com uma gestão sustentável do território.

A sustentabilidade ambiental é um compromisso transversal e envolve ativamente colaboradores e parceiros. Toda a equipa é sensibilizada e formada para adotar boas práticas no dia-a-dia. Nas diferentes áreas de atividade da Herdade, os colaboradores são incentivados a aplicar práticas alinhadas com os princípios de produção biológica, sazonalidade e proximidade. A cozinha e a equipa de gestão trabalham em articulação com a produção agrícola da herdade, privilegiando produtos próprios e fornecedores locais que partilham os mesmos valores de sustentabilidade. Este envolvimento estende-se também aos parceiros e fornecedores, procurando-se estabelecer relações duradouras com entidades que adotam práticas responsáveis e que contribuem para a valorização do território e da economia local.

SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL



Quinta da Sra. Marocas

Turismo | Covilhã · Castelo Branco
<https://quintadasramarocas.pt>

A Quinta da Sra. Marocas é um Agroturismo Sustentável, localizado na região da Covilhã, que alia conforto, identidade local e responsabilidade ambiental. Com cinco quartos e uma villa, denominados com expressões típicas da região, oferece uma experiência autêntica que permite abraçar totalmente a natureza. O projeto distingue-se pelo design diferenciado com recurso a materiais sustentáveis e locais, e por infraestruturas como piscina biológica, horta biológica, hotel de insetos, minigolfe sem relva e posto de carregamento para veículos elétricos. Promove produção própria de azeite, mel e hortícolas, privilegia fornecedores locais e integra práticas de baixo impacto ecológico. Mais do que alojamento, proporciona uma experiência educativa e regenerativa, sensibilizando os hóspedes para a preservação ambiental e valorização do território.

As práticas de sustentabilidade da Quinta da Sra. Marocas promovem um impacto positivo significativo na comunidade, fornecedores, parceiros e hóspedes. Tudo o que não é produzido internamente é adquirido junto de negócios locais, seguindo princípios de economia circular. O espírito de comunidade fortalece-se na época da apanha

da azeitona, realizada totalmente à mão por amigos, vizinhos, hóspedes e staff, valorizando o trabalho conjunto e a cultura local. A ligação com a comunidade estende-se aos hóspedes, que enviam mensagens a relatar como a experiência sustentável, nomeadamente na piscina biológica, influenciou as suas escolhas e sensibilizou especialmente as crianças para a natureza e práticas responsáveis. Estas ações geram benefícios ambientais, económicos e educativos, criando um ciclo positivo e replicável de sustentabilidade.

Na Quinta da Sra. Marocas, a sustentabilidade é um valor partilhado por toda a equipa e integrado naturalmente no dia a dia. Todos os colaboradores aplicam as práticas ambientais definidas, desde a gestão eficiente de recursos à separação de resíduos e valorização da produção própria. A equipa assume também um papel ativo na sensibilização dos hóspedes, explicando, de forma próxima e cuidada, o propósito de cada prática e incentivando comportamentos mais conscientes. Existe uma cultura de participação contínua, onde colaboradores e parceiros contribuem com ideias e melhorias, reforçando a evolução constante do projeto. Este envolvimento coletivo garante coerência na operação, fortalece o compromisso ambiental da Quinta e transforma a sustentabilidade numa missão vivida e partilhada por todos.

SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL



Ventozelo Hotel & Quinta

Hotelaria e Turismo
Ervedosa do Douro
São João da Pesqueira · Viseu
<https://hotel.quintadeventozelo.pt>

Localizado em S. João da Pesqueira, no coração do Douro Património Mundial da UNESCO, o projeto de Ventozelo sempre se baseou num modelo de enoturismo sustentável, orientado para a preservação ambiental e a valorização dos recursos endógenos do Douro – naturais, culturais e humanos. Esta estratégia permitiu desenvolver uma oferta de experiências que assentam no respeito pela história e paisagem do Douro, pelo meio ambiente e pela comunidade local. Para além das casas e quartos (os vários edifícios da Quinta foram reabilitados, respeitando a sua raiz e estrutura original, para efeitos de alojamento), Ventozelo Hotel & Quinta dispõe ainda de um restaurante & wine bar (Cantina de Ventozelo), uma Merceria, um Centro Interpretativo e várias atividades disponíveis (provas de vinhos, percursos pedestres, piqueniques, visitas guiadas privadas).

No edificado, respeitou-se todo o pré-existente, recuperado ou reconstruído apenas com os materiais tradicionais da região e recicláveis. Privilegiou-se a utilização de painéis solares para aquecimento das águas,

a produção de energia elétrica por painéis fotovoltaicos; na iluminação, a utilização exclusiva da tecnologia de baixo consumo. Foram plantados 16 hectares de sobreiro, espécie que consegue sequestrar em média cerca de 15 toneladas por hectare e ano de CO₂, bem como outras áreas desaproveitadas com espécies autóctones. No âmbito da responsabilidade social e cultural, em 2021 foi reativada a associação Amigos de Ventozelo, com a apresentação de um projeto cultural que contribui para a estratégia de desenvolvimento do Douro – Artes & Ideias em Ventozelo.

Reduziu-se a utilização de herbicidas em mais de 60%, tendo sido criado espaço para o crescimento de espécies autóctones, que há muito não se viam; o restauro de habitats naturais nas galerias ripícolas, promovendo a sua potencial visitação; a renaturalização dos taludes e identificação de um total de 224 espécies de flora, sendo mais de 20% caracterizadas como RELAPE (Raras, Endémicas, Localizadas, Ameaçadas ou Protegidas) – um dos valores mais elevados reportados em Portugal -, e de 185 espécies de fauna, parte delas quase ameaçadas ou consideradas criticamente em perigo.

Toda a equipa do Ventozelo Hotel & Quinta é envolvida, formada e comprometida com os princípios de sustentabilidade. Os parceiros, de igual forma, participam dessa missão.



JUVENTUDE EMPREENDEDORA



FINALISTAS PRÉMIOS AHRESP 2026®
AHRESP | ASSOCIAÇÃO DA HOTELARIA, RESTAURAÇÃO E SIMILARES DE PORTUGAL

JOVEM EMPREENDEDOR



Filipe Miguel Pereira Ramalho

PÁTEO REAL

Restauração
Alter do Chão · Portalegre
<https://pateoreal.pt>

Filipe Miguel Pereira Ramalho é chef e empresário da restauração, nascido em janeiro de 1991, responsável pelo Páteo Real, em Alter do Chão, no interior do Alentejo, território de baixa densidade. Em 2021 assumiu a continuidade do restaurante, fundado em 1996, após 7 anos como Chef Executivo do Torre de Palma Wine Hotel. Hoje lidera uma equipa de dez colaboradores fixos, tendo iniciado com cinco, equilibrada entre mulheres e homens, com foco na consistência, na construção de marca e no impacto territorial. O projeto integra duas extensões estratégicas: o evento anual “Dia da Matança”, distinguido com o Prémio Alentejo 2025 na categoria Mais Tradição, e o Quiosque Real, conceito complementar de esplanada com cocktails e petiscos. O trabalho desenvolvido tem sido reconhecido publicamente, incluindo a vitória no concurso de cozinha Troféu Portugal 2024 em representação do Alentejo.

Cresceu num contexto familiar de restauração no Alentejo, fez formação em Lisboa e regressou ao interior por decisão estra-

tégica, com o objetivo de criar valor, notoriedade e carreira fora dos grandes centros. A experiência de 7 anos como Chef Executivo do Torre de Palma Wine Hotel consolidou liderança, método e gestão operacional. Em 2021 assumiu o Páteo Real, fundado em 1996, estruturando marca, equipa e comunicação. A cozinha parte do receituário alentejano e português com leitura contemporânea, privilegiando produto local e parcerias regionais, com cerca de 50% de fornecedores locais.

Desde 2021, o Páteo Real consolidou-se como referência gastronómica em Alter do Chão, no interior do Alentejo, combinando tradição com abordagem contemporânea e foco no produto local. O impacto do projeto é económico, cultural e social, traduzido na criação de emprego estável e no contributo para a fixação de talento numa região de baixa densidade.

A evolução foi suportada por profissionalização da gestão, reforço de marca e consistência operacional. Desde 2022, o projeto registou crescimento sustentado superior a 35% acumulado. O restaurante tornou-se simultaneamente resposta ao cliente turista, cuja procura tem vindo a aumentar, e opção regular do cliente local, garantindo equilíbrio entre comunidade e visitantes.

JOVEM EMPREENDEDOR



Hari Chapagain

OVEN

Restauração | Lisboa

<https://ovenlisboa.com>

Hari Chapagain, tem 34 anos, nasceu no Nepal, e é chef e fundador de dois restaurantes, Oven Lisboa e o Oven no Time Out Market (Lisboa). O restaurante Oven foi criado em junho de 2021, um projeto que nasceu do desejo de partilhar os sabores com os quais cresceu para um contexto contemporâneo e urbano, refletindo tanto as suas raízes quanto a sua trajetória na área da restauração. O Oven Lisboa é um conceito de “Casual Dining”, onde técnicas tradicionais nepalesas e indianas, como a confeção num tandoor tradicional, encontram uma abordagem moderna e criativa, com pratos de assinatura do chef. O objetivo é valorizar a culinária nepalesa e indiana em Lisboa e proporcionar ao visitante uma experiência semelhante a uma viagem gastronómica aos dois países, com um atendimento premium. O Oven no Time Out Market inaugurou em fevereiro de 2026 e foca-se numa experiência casual, ao estilo street food, trazendo ao food court o primeiro tandoor.

O seu percurso começou no Nepal, onde as refeições eram também uma forma de unir as pessoas. Crescer rodeado por sabores tradicionais do Nepal moldou a sua identidade como chef. Aos 22 anos mudou-

-se para Espanha, para trabalhar num restaurante da família. A experiência ensinou disciplina, consistência e os fundamentos para administrar um negócio. Em novembro de 2019 veio para Portugal, onde criou o seu primeiro restaurante, atraído pela perspetiva de experimentar uma nova cultura e de estar envolvido numa cena gastronómica em rápida evolução. Teve a possibilidade de trabalhar num restaurante de luxo na Avenida da Liberdade, o que acrescentou um novo know-how no âmbito do fine dining. Neste contexto, pensou criar o seu primeiro restaurante e definir a sua própria voz. Nasceu o Oven Lisboa, que trouxe novas experiências enquanto Chef e empreendedor, aprimorando o talento para a cozinha, e desenvolvendo uma visão própria para o negócio.

O Oven Lisboa, agora com cinco anos de existência e com um novo espaço no Time Out Market, cresceu de uma visão pessoal para se tornar um destino culinário vibrante que reflete verdadeiramente o coração do conceito: levar os sabores nepaleses e indianos a Lisboa com autenticidade e criatividade.

JOVEM EMPREENDEDOR



Juliana Mendes Silva

HYGGE&HEALTHY

Restauração | Viana do Castelo

www.hyggeandhealthy.pt

Juliana Mendes Silva tem 29 anos e é fundadora e sócia-gerente do projeto Hygge&Healthy, cuja marca base enquadra o restaurante 360º em Viana do Castelo. O 360º nasce de uma visão integral da alimentação, olhando cada alimento em todas as etapas, desde a origem à confeção, aplicando princípios da sua formação enquanto farmacêutica. O negócio surgiu da vontade de criar uma resposta inovadora no setor, através de um conceito centrado na promoção da saúde e do bem-estar, com base numa alimentação saudável, saborosa e baseada em evidência científica. O restaurante 360º posiciona-se como um espaço de restauração diferenciador, inspirado nos princípios hygge e Food Pharmacy, oferecendo refeições saudáveis e uma experiência acolhedora e reconfortante, com foco na qualidade nutricional, na sustentabilidade e na valorização dos ingredientes. Trata-se de um projeto com serviço no local, vocacionado para quem procura uma alternativa saudável, contemporânea e distintiva na região.

Farmacêutica de formação, iniciou o seu percurso na farmácia comunitária, em Viana do Castelo e depois em Lisboa, onde desenvolveu competências em cuidado do utente,

comunicação clínica, liderança e gestão de equipas. Ao longo deste percurso, foi também assumindo um papel ativo em projetos de intervenção comunitária e educação para a saúde, criando conteúdos clínicos e formativos, nomeadamente uma newsletter clínica distribuída a nível nacional, dirigida à atualização e apoio à prática farmacêutica. Esta experiência consolidou o seu interesse na promoção da saúde através de conteúdos claros, rigorosos e acessíveis. O momento decisivo surgiu quando regressou a Viana do Castelo após vários anos em Lisboa. Foi então que sentiu a necessidade de criar um projeto com impacto local, capaz de acrescentar valor à cidade e de responder a uma lacuna evidente no mercado: um conceito de restauração saudável, com base científica e identidade própria.

Desde a abertura, o projeto revelou uma adesão muito significativa por parte do público, com uma taxa de repetição e fidelização elevada logo nos primeiros meses, confirmando que existia, de facto, espaço para este conceito em Viana do Castelo. Rapidamente, o restaurante passou a ser identificado por muitos clientes como “o restaurante saudável”, consolidando uma proposta clara, coerente e diferenciadora no mercado local.

JOVEM EMPREENDEDOR



Marco Almeida

O PALCO

Restauração | Coimbra

www.o-palco.pt

Marco Almeida, 34 anos, é chef e empreendedor, fundador do restaurante O Palco, em Coimbra, criado em 2022 e atualmente com uma equipa de oito colaboradores. O projeto afirma-se como um conceito de restauração contemporânea de autor, assente na valorização do produto nacional, sazonalidade e identidade gastronómica portuguesa, aliando rigor técnico, criatividade e gestão sustentável. Destaca-se pela inovação na construção de experiências gastronómicas diferenciadoras, pela proximidade a produtores locais e pela implementação de práticas responsáveis na gestão de recursos e redução de desperdício. O Palco tem contribuído para a dinamização económica e turística de Coimbra, reforçando o posicionamento da cidade como destino gastronómico. O restaurante integra o prestigiado Guia Michelin, reconhecimento que valida a consistência, qualidade e relevância do projeto.

Formou-se na EHT de Coimbra, onde consolidou as bases técnicas e a disciplina que viriam a marcar o seu percurso profissional. Ao longo da sua formação e primeiros anos de carreira, integrou equipas de referência na alta gastronomia, passando por restaurantes como o Belcanto, o Feitoria,

o Lazarte - Martin Berasategui, em San Sebastián, e o Atrio, experiências que reforçaram o seu rigor técnico, criatividade e cultura de excelência. Em novembro de 2022 concretiza o objetivo de criar um projeto próprio, abrindo o restaurante Palco, em Coimbra, assumindo a sua liderança criativa e estratégica. O projeto tem vindo a afirmar-se como uma proposta contemporânea de cozinha de autor, centrada na valorização do produto local, sazonalidade e identidade gastronómica portuguesa. Em 2024, foi reconhecido pelo Guia Michelin, distinção que valida a consistência, qualidade e relevância do percurso desenvolvido.

Marco Almeida combinou formação técnica com experiências em restaurantes de referência, adquirindo rigor, criatividade e cultura de excelência. A decisão estratégica de abrir em novembro de 2022 o restaurante Palco, em Coimbra, baseado na valorização do produto nacional, sazonalidade e identidade portuguesa, revelou uma visão empreendedora. Desenvolveu liderança eficaz de uma equipa de oito colaboradores, implementou práticas sustentáveis e inovadoras na gestão e na experiência gastronómica, diferenciando o projeto no mercado. O reconhecimento pelo Guia Michelin em fevereiro de 2024 validou a qualidade e relevância do negócio, consolidando o impacto do projeto na gastronomia local e na dinamização económica de Coimbra.

JOVEM EMPREENDEDOR



Rui Manuel Nunes Mota

Chef Privado | Lisboa

www.ruimota.com

Rui Mota, 30 anos, é chef, formador e consultor na área da inovação gastronómica. Mestre em Ciências Gastronómicas, desenvolve um trabalho que cruza investigação culinária, criatividade contemporânea e aplicação da ciência à gastronomia e à mixologia. Ao longo do seu percurso profissional trabalhou em alguns dos restaurantes mais influentes da gastronomia internacional, como El Cellar de Can Roca, The Fat Duck, ABaC (Jordi Cruz), L’Air du Temps e Vista, consolidando uma abordagem técnica e criativa de elevada exigência. Atualmente desenvolve projetos autorais em Portugal nas áreas da gastronomia criativa, pastelaria contemporânea e mixologia molecular, colaborando também com marcas, instituições e projetos de restauração. Paralelamente exerce atividade como formador em diversas escolas de hotelaria e instituições de ensino superior, contribuindo para a formação de novos profissionais e para a valorização da gastronomia portuguesa através da inovação e ciência.

O desenvolvimento do projeto profissional de Rui Mota resultou da combinação entre formação académica em Ciências Gastronómicas, experiência internacional em cozinhas de referência e uma abordagem

criativa e interdisciplinar à gastronomia. A decisão de integrar ciência, investigação culinária e inovação técnica no seu trabalho permitiu-lhe construir um posicionamento diferenciador no setor. Outro fator determinante foi a aposta na diversificação da atividade, conciliando criação gastronómica, consultoria para marcas e projetos de restauração, bem como formação técnica em escolas de hotelaria e instituições de ensino superior. Esta estratégia permitiu ampliar o impacto do seu trabalho e contribuir para a ligação entre conhecimento académico, prática profissional e inovação gastronómica.

O projeto profissional de Rui Mota tem evoluído a partir de uma abordagem que integra criação gastronómica, investigação culinária e transmissão de conhecimento. A sua atividade desenvolve-se através de projetos autorais, consultoria para marcas e iniciativas ligadas à inovação gastronómica, procurando explorar novas formas de expressão culinária e aproximar o conhecimento científico da prática na cozinha.



DESTINO REVELAÇÃO



FINALISTAS PRÉMIOS AHRESP 2026®
AHRESP | ASSOCIAÇÃO DA HOTELARIA, RESTAURAÇÃO E SIMILARES DE PORTUGAL

DESTINO REVELAÇÃO



AgitÁgueda

ART FESTIVAL

Município de Águeda | Aveiro

<https://agitagueda.com/>

Todos os anos, Águeda ganha projeção internacional com o AgitÁgueda – Art Festival, um evento que enche a cidade de cor e criatividade, destacando uma das suas ruas mais emblemáticas, considerada pela CNN como “uma das mais bonitas do mundo” e imagem de referência do Turismo de Portugal. Durante 23 dias em julho, o espaço urbano transforma-se com instalações artísticas, performances, concertos e espetáculos que envolvem artistas nacionais e internacionais. Paralelamente, o concurso Talentos AgitÁgueda abre portas a novos criadores locais, permitindo-lhes apresentar o seu trabalho e alcançar novos públicos. Mais do que um festival, trata-se de uma experiência cultural imersiva que promove a participação, a inovação e o encontro entre arte e comunidade. Reconhecido com o Prémio Nacional de Turismo 2023, o evento afirma-se como motor de dinamização cultural, valorização económica e inclusão social, reforçando o papel da cultura no desenvolvimento sustentável.

O festival vai muito além dos concertos noturnos, distribuindo a sua programação por diversas iniciativas diurnas que animam toda a cidade, com destaque para o Carnaval

Fora d’Horas, o Color Day, o Encontro Internacional de Estátuas Vivas, mostras de bodypainting, atividades desportivas, folclore e concursos criativos como o Concurso de Chapéus. A piscina fluvial no rio Águeda e a dinamização do Parque Municipal de Alta Vila enriquecem a experiência, incentivando o uso sustentável dos espaços públicos e a permanência dos visitantes. Em 2024, a marca AgitÁgueda alcançou 61 nacionalidades, afirmando-se como um verdadeiro pólo cultural que combina arte, música e atividades gratuitas durante 23 dias. O roteiro de arte urbana, com obras de artistas como Bordalo II, Millo, Halfstudio e Goodmess, prolonga o impacto do evento ao longo do ano, transformando a cidade numa galeria a céu aberto. Hoje, Águeda é uma referência internacional, com instalações replicadas em várias cidades do mundo.

O AgitÁgueda – Art Festival afirma-se como um evento inclusivo, onde igualdade e acessibilidade são prioridades. Dirigido a todas as idades, oferece experiências diversificadas, desde atividades para crianças, como o espaço AgitaKids, até propostas para públicos seniores. O evento tem impulsionado o crescimento da oferta turística, promovendo o surgimento de novos empreendimentos, operadores e serviços.



Presépios de Sal

Município de Rio Maior | Santarém

www.turismoriomaior.pt

O evento “Presépios de Sal”, realizado nas Marinhas do Sal de Rio Maior, é uma iniciativa cultural de Natal que une tradição, artesanato e turismo. As salinas de Rio Maior são as únicas salinas interiores de Portugal, um património singular com séculos de história, situado na última aldeia de madeira do país. Desde 2012, todos os anos na época natalícia, este espaço transforma-se na Aldeia dos Presépios de Sal, onde visitantes de todas as idades podem viver a magia do Natal num cenário marcado pela herança da comunidade salineira. Durante estes dias, é possível apreciar presépios esculpidos em sal, trabalhados como se fossem pedra. São toneladas deste recurso natural moldadas em impressionantes obras de arte, que surpreendem pela criatividade e detalhe.

O que torna este evento verdadeiramente único é o seu cenário: uma aldeia de características ímpares. Localizada na única área de produção de sal interior de Portugal, é também a porta de entrada sul para o Parque Natural das Serras de Aire e Candeeiros. Em vez de mar, aqui há um poço de onde se extrai água sete vezes mais salgada que a água do mar. Mas a singularidade do local vai além do sal. As casas de madeira preservam detalhes originais, como fechaduras centenárias, compondo um cenário

autêntico e vivo. A comunidade local aprendeu a transformar o sal em arte, esculpindo presépios diretamente do mineral endurecido pelo sol e pelo tempo. Há presépios de todos os tamanhos e estilos, capazes de encantar qualquer visitante. Tudo isso faz deste evento uma experiência única no mundo.

O número de visitantes dos Presépios de Sal tem aumentado progressivamente desde a sua criação, passando de um evento local relativamente pequeno para uma grande atração natalícia nacional. Em 2025, os visitantes nacionais provinham principalmente dos distritos de Santarém, Lisboa, Leiria e Setúbal, representando 88% do total de visitantes portugueses, os principais países de origem foram Espanha, Suíça, Luxemburgo, Bélgica e França, que juntos representaram 77% do total internacional. No total, os estrangeiros corresponderam a 17% de todos os visitantes do evento.

DESTINO REVELAÇÃO



Reserva da Biosfera da UNESCO

Município de Setúbal | Setúbal

www.mun-setubal.pt

<https://visitsetubal.com>

Setúbal é um ecossistema turístico onde o urbano e o natural se fundem, abraçado pelo Estuário do Sado e pelo Parque Natural da Arrábida, agora Reserva da Biosfera da UNESCO (2025). A região foca-se na sustentabilidade, destacando-se pela ruralidade de Vila Nogueira de Azeitão, eleita “Best Tourism Villages” pela UN Tourism (2025). A experiência une enogastronomia, património histórico e uma forte cultura e sensibilização ligadas ao mar, impulsionada por operadores marítimo-turísticos. Com localização estratégica entre Lisboa e o Alentejo, a capital de distrito afirma-se como um modelo de desenvolvimento resiliente e responsável, oferecendo experiências memoráveis ao longo de todo o ano.

A diferenciação de Setúbal reside na sua autenticidade, aliando tradições piscatórias e rurais a uma gastronomia de excelência. O Mercado do Livramento, um dos melhores do mundo (USA Today), é a mostra de produtos endógenos como a ostra e o peixe fresco, onde também é possível apreciar o Queijo e as Tortas de Azeitão (DOP/IGP, respetivamente) e o célebre Moscatel de Setúbal (DOC). O território permite, num só

dia, explorar vinhas seculares, observar golfinhos roazes no Sado, desfrutar de praias paradisíacas numa das Mais Belas Baías do Mundo ou voar de parapente sobre a Arrábida. O recente Prémio Fitur Turismo Ativo 2026 (Revista Aire Libre), atribuído à Festa de Caminhadas na Arrábida, consagra Setúbal como referência europeia no turismo de natureza e aventura.

O impacto do turismo em Setúbal é profundo e regenerativo, com uma dinamização económica e social assinalável. O aumento de 15,4% nas dormidas (2022-2025, INE/Pordata) gerou um efeito multiplicador na economia local, combatendo a sazonalidade e apoiando comércio e restauração.

Setúbal vive uma trajetória de crescimento excepcional, afirmando-se como um dos principais motores turísticos da região. Entre 2022 e 2025, o destino atingiu recordes históricos, culminando num ano de 2025 com um total de 425.305 dormidas e de 202.193 hóspedes, superando pela primeira vez a barreira dos 200.000 hóspedes. Este desempenho representa um crescimento robusto, nos últimos três anos, de 15,4% nas dormidas, revelando uma vitalidade muito superior à média regional. Segundo dados provisórios e preliminares do INE, em 2025, o aumento no número de dormidas no Município de Setúbal foi superior ao da média da Grande Lisboa.

DESTINO REVELAÇÃO



SEMEAR

ESTRATÉGIA ALIMENTAR DO FUNCHAL

Câmara Municipal do Funchal
Funchal · Ilha da Madeira

<https://semear.funchal.pt>

A SEMEAR, a Estratégia Alimentar do Funchal, é uma iniciativa inovadora da Câmara Municipal do Funchal, que pretende promover estilos de vida e hábitos alimentares saudáveis, assim como escolhas conscientes e sustentáveis, tanto das gerações presentes como das futuras. Atua junto da comunidade para que adotem dietas alimentares mais saudáveis, completas, equilibradas, variáveis, sustentáveis, económicas e justas, com um impacto limitado no ambiente, através da proteção da biodiversidade e dos ecossistemas, contribuindo de igual modo para a segurança alimentar. Esta iniciativa dinamiza atividades educativas, eventos e ações que promovem a literacia alimentar, valorizam o património rural, incentivam o consumo de produtos regionais e promovem o turismo sustentável. Destaca-se pela sua capacidade de contribuir para a preservação do património agrícola, promovendo modos de produção sustentáveis, a proteção do ambiente e a promoção de um estilo de vida mais equilibrado e sustentável.

A SEMEAR distingue-se por ser uma iniciativa pioneira no Funchal que combina de

forma inovadora educação, turismo e sustentabilidade, promovendo uma abordagem holística que impacta diretamente a comunidade. A realização de eventos emblemáticos, como a Semana da Alimentação e o Fórum do Pão, consolidam essa ligação às tradições culturais e gastronómicas da Madeira, ao mesmo tempo em que se criam conteúdos expositivos integrados no turismo, contribuindo para a preservação da paisagem rural. Ao valorizar a ruralidade, os produtos locais e as práticas agrícolas sustentáveis, incluindo a agricultura biológica, a Estratégia reforça o compromisso com a preservação do património rural e gastronómico.

Os visitantes da SEMEAR beneficiam de uma vasta gama de comodidades gratuitas, que incluem eventos, exposições e materiais informativos entregues durante as atividades. As ações de integração do turismo oferecem conteúdos expositivos acessíveis, ampliando o conhecimento sobre a cultura e a gastronomia locais. Além disso, os visitantes têm oportunidade de participar em workshops, showcookings e demonstrações culinárias, promovendo a educação alimentar e a valorização dos sabores tradicionais. Desde o seu início, a SEMEAR tem registado uma evolução significativa no número de participantes, atingindo mais de 21.000 pessoas em 2025, com cerca de 375 ações de literacia alimentar, incluindo 64 showcookings e diversas atividades educativas e culturais.

DESTINO REVELAÇÃO



**VISITE
LEIRIA**

Visite Leiria

Câmara Municipal de Leiria | Leiria

www.visiteleiria.pt

Leiria é muito mais do que um ponto no centro de Portugal, é um destino cheio de vida, pronto para surpreender. Com o lema “Leiria não existe sem ti”, o convite é simples: viver e fazer parte desta cidade encantadora, que cresceu abraçada ao seu Castelo e embalada pelas margens do rio Lis. Uma história que guia pela magia das ruas medievais e museus, com o Castelo sempre a dar as boas-vindas. Uma natureza de portas abertas, um refúgio que convida a explorar os trilhos, a respirar a frescura do pinhal e das lagoas, e a sentir a energia da Praia do Pedrógão. A sua essência genuína revela-se no carinho pelas tradições, no talento dos artesãos e numa gastronomia que conforta a alma. Com os olhos no futuro, honra as raízes enquanto abraça o amanhã com projetos como o Leiria Experience Lab.

O impacto do “Visite Leiria” vai além de atrair o mundo: toca profundamente a quem aí vive. Ao unir o encanto citadino, a tranquilidade da natureza e a Praia do Pedrógão, a marca criou um destino vivo todo o ano, que apoia com carinho a hotelaria, a restauração e o comércio. A revitalização contínua do centro histórico e da rede de percursos provam que preparar a cidade para quem chega é devolver o espaço público requalificado aos próprios residentes. Ao transformar o mito

do “não-lugar” no abraço “Leiria não existe sem ti”, resgatou-se o orgulho identitário e hoje, os residentes de Leiria são os embaixadores mais apaixonados desta terra, provando que o turismo faz de Leiria um destino inesquecível para visitar e um lugar mais feliz para viver.

Os números provam o sucesso da marca “Visite Leiria”. Em 2025, foi o recorde absoluto de 366.067 dormidas (um salto de 44% face a 2019). Esta atratividade reflete-se muito além da hotelaria, espelhando-se na impressionante dinâmica do património. Liderada pelo Castelo, que atrai consistentemente mais de 120 mil visitantes por ano, a rede museológica (Museu de Leiria, Moinho do Papel, CDIL e Agromuseu) cativou perto de 180 mil pessoas no último ano. A vitalidade do destino culmina na incrível capacidade de mobilização dos eventos: o Leiria Natal atraiu 678 mil visitantes, o Leiria Kids reuniu 5 mil pessoas, e a recente Passagem de Ano juntou 37 mil a celebrar nas ruas. Este crescimento consistente atesta que Leiria se afirma, com distinção, como um verdadeiro destino de excelência e permanência.



MARCAS À MESA E MARCAS NA CAMA



FINALISTAS PRÉMIOS AHRESP 2026®
AHRESP | ASSOCIAÇÃO DA HOTELARIA, RESTAURAÇÃO E SIMILARES DE PORTUGAL

MARCAS À MESA E MARCAS NA CAMA



Balancal

VINHA ALTA

Indústria | Canhas · Ilha da Madeira

<https://agitagueda.com/>

A Vinha Alta é uma pequena destilaria independente que produz destilados com forte ligação à Ilha da Madeira. Aproveitando a fruta “feia” ou sem procura comercial, a Vinha Alta produz aguardentes de fruta, nomeadamente, banana. A gama inclui ainda gin com botânicos locais como o funcho e a tangerina, o único rum da Madeira por dupla destilação e conta lançar o seu primeiro whisky no último trimestre deste ano. Surge do entusiasmo de um casal que, em 2019, decide dedicar-se à produção de destilados singulares. Com carreiras profissionais complementares na produção de bebidas alcoólicas e na hospitalidade, juntaram as suas competências e a sua energia neste projeto. Essa paixão resultou numa gama de produtos únicos e com forte cariz local, mas “descomplicados” e com perfis aromáticos distintivos.

No que concerne às aguardentes de fruta, estas bebidas oferecem produtos únicos para a mixologia por não conterem açúcar nem cor ou textura, por contrapartida, por exemplo, dos licores, purés ou xaropes de fruta. Oferecem exclusivamente o aroma e o sabor concentrados da fruta de que são produzidas e o álcool. Permitem o aumen-

to e diversificação da oferta nas cartas de bebidas e o desenvolvimento de bebidas de assinatura distintas.

Num mercado Regional, com oferta de espirituosas locais maioritariamente associada aos licores e ao rum, neste último diferencia-se pela utilização do método de dupla destilação. A Vinha Alta é o único produtor de aguardentes de fruta na Região, potenciando o rendimento agrícola do produtor através da utilização de frutas com reduzido, ou mesmo sem qualquer, valor comercial. É o único produtor de whisky na Região em parceria com uma cervejeira local. No mundo de possibilidades que é o gin, optou-se por receitas simples e equilibradas, com poucos botânicos e dando destaque aos aromas da Ilha.

MARCAS À MESA E MARCAS NA CAMA



Be the Not

Indústria Alimentar | Tarouca · Viseu
<https://bethenot.com>

A Be the Not é uma startup portuguesa, fundada por duas engenheiras alimentares, com o objetivo de reinventar os ovos. O seu primeiro lançamento foi um ovo estrelado 100% vegetal, uma inovação a nível europeu. Desenvolvido exclusivamente para o canal HORECA, apresenta-se em formato congelado, pronto em minutos numa frigideira ou chapa, garantindo rapidez, consistência e simplicidade em cozinhas profissionais. Atualmente, já está presente em mais 15 restaurantes de norte a sul do país, validando a aceitação do produto no mercado. Paralelamente, foi lançada também uma gema vegetal, ideal para tártaros, reforçando a versatilidade da proposta. O produto é 100% vegetal, sem colesterol, com menos 90% de gordura saturada, face a um ovo, e livre de alérgenos, posicionando-se como uma solução inovadora, inclusiva e alinhada com as tendências atuais do setor alimentar.

Esta inovação oferece ao consumidor uma alternativa mais saudável, ética e sustentável sem comprometer o sabor ou os seus hábitos alimentares. Ao replicar a experiência de um ovo estrelado, facilita a transição para opções de base vegetal, ao mesmo tempo que preserva pratos típicos da cozinha portuguesa, como a francesinha com ovo. Considerando que o ovo é dos alimen-

tos mais consumidos, mas também um dos principais alergénios, este produto surge como uma alternativa segura, respondendo ao aumento das alergias, mas também como uma opção inclusiva face à crescente adoção de dietas flexitarianas, vegetarianas e vegan. Simultaneamente, acompanha as preocupações com o bem-estar animal e contribui para reduzir os impactos da escassez de ovos, cada vez mais frequente. No setor profissional, garante consistência e rapidez, permitindo a restaurantes, hotéis e cafés desenvolver opções mais criativas, inclusivas e diferenciadoras no menu, evitando as típicas opções pouco apelativas a este nicho.

Enquanto grande parte da concorrência, sobretudo internacional, oferece soluções ultraprocessadas com listas extensas de ingredientes e aditivos, a Be the Not desenvolve uma alternativa verdadeiramente mais saudável, à base de ingredientes naturais, como a batata-doce e o arroz e sem recurso a óleos refinados ou corantes artificiais. Para além da inovação a nível europeu, destaca-se também à escala global por uma abordagem única que combina tecnologia alimentar avançada com simplicidade e transparência na composição.

MARCAS À MESA E MARCAS NA CAMA



Lameirinho

Têxteis Lar | Guimarães · Braga
<https://lameirinho.pt>

A Lameirinho – Indústria Têxtil, S.A. é uma empresa portuguesa fundada em 1948 e atualmente na quarta geração da família fundadora, especializada na produção de têxteis lar. Com sede e unidade industrial em Guimarães, a empresa possui um processo produtivo praticamente integrado, controla internamente várias fases da produção, desde a tecelagem ao acabamento e confecção. Reconhecida pela qualidade, inovação e tradição, a Lameirinho exporta para diversos mercados internacionais e distingue-se pela combinação entre know-how industrial, desenvolvimento tecnológico e compromisso com a sustentabilidade.

A Lameirinho distingue-se pela elevada qualidade dos seus produtos, caracterizados por um toque extra suave resultante de processos de acabamento cuidadosamente desenvolvidos. A empresa beneficia de um processo produtivo quase verticalmente integrado, que permite um controlo rigoroso de todas as etapas de produção, garantindo consistência, inovação e elevados padrões de qualidade. Destaca-se ainda pela forte aposta em investigação, desenvolvimento e inovação, pela utilização de fibras naturais e sustentáveis e pela proximidade com o cliente, oferecendo soluções adaptadas às necessidades do mercado.

A inovação traduz-se diretamente numa melhor experiência para o consumidor final, através de produtos mais confortáveis, suaves, duráveis e de elevada qualidade. O desenvolvimento de processos produtivos avançados e a utilização de materiais naturais, orgânicos ou reciclados permitem também oferecer soluções mais sustentáveis e com menor impacto ambiental. Desta forma, os consumidores beneficiam de produtos que combinam conforto, design, desempenho e responsabilidade ambiental.

MARCAS À MESA E MARCAS NA CAMA



LESSEAU

Higiene Profissional
Paço de Arcos · Lisboa

<https://sales.solenis.com/lesseau>

LESSEAU consiste num sistema que permite uma higiene das mãos com qualidade, em qualquer local, sem transportar um único grama de plástico ou uma única gota de água (os produtos líquidos convencionais são maioritariamente constituídos por água). Com dispensadores patenteados e concebidos com precisão e sabonetes sólidos com certificação ecológica, LESSEAU oferece uma solução sem resíduos e sem plástico que melhora a experiência do utilizador e a higiene, reduzindo o impacto ambiental e os custos operacionais. LESSEAU oferece uma solução inovadora, com um design revolucionário e produtos certificados de origem natural. Eleva a experiência do utilizador e permite uma redução nos custos de armazenamento e no desperdício. Uma paleta de produtos LESSEAU equivale a até 38 paletes de um sabonete convencional, o que traduz bem a redução nas necessidades de armazenamento e no transporte.

Este produto foi essencialmente concebido para ter um impacto ambiental e económico. Otimiza o custo da lavagem enquanto ajuda quem o adquire a atingir as suas próprias metas de sustentabilidade. LESSEAU é a solução definitiva para reduzir o desperdício, melhorar a eficiência do reabastecimento e reduzir os custos de manutenção. Maximiza a eficiência: o design inovador garante que 100% da recarga é utilizada, em comparação com os dispensadores tradicionais que podem desperdiçar até 25% do produto.

MARCAS À MESA E MARCAS NA CAMA



Savearth

Hospitalidade | Guimarães · Braga

<https://savearth.io>

A Savearth é uma startup portuguesa Climate Tech que desenvolve tecnologia inteligente para ajudar hotéis a reduzir o consumo de água e energia nos duches. Através de um dispositivo plug-and play com inteligência artificial baseada em som, a solução monitoriza o consumo em tempo real, incentiva comportamentos mais eficientes através de gamificação e fornece dados operacionais através de um dashboard, que ajudam os hotéis a controlar, reduzir custos e melhorar a sua sustentabilidade.

Diferencia-se por combinar hardware inteligente, inteligência artificial e gamificação numa única solução simples de instalar. O dispositivo é instalado em menos de um minuto, sem necessidade de alterações na infraestrutura do hotel, monitoriza o consumo através de tecnologia acústica e incentiva os hóspedes a tomar “eco-showers” através de recompensas definidas pelo hotel. Esta abordagem permite reduzir consumo sem afetar o conforto do hóspede e transforma sustentabilidade em valor económico para o hotel.

A tecnologia foi desenvolvida para ajudar hotéis a reduzir o consumo de água e energia, contribuindo para melhorar o seu desempenho ambiental e apoiar o cumprimento de metas ESG. Através da monitorização inteligente do consumo e da gamificação que incentiva comportamentos mais eficientes por parte dos hóspedes, esta solução promove uma utilização mais responsável dos recursos naturais. Adicionalmente, o dispositivo é produzido em Portugal, em colaboração com a HFA, uma das maiores empresas portuguesas de produção electrónica, reforçando o compromisso da Savearth com cadeias de produção locais e com um modelo de inovação sustentável.



PROFISSIONAL DO ANO



FINALISTAS PRÉMIOS AHRESP 2026®
AHRESP | ASSOCIAÇÃO DA HOTELARIA, RESTAURAÇÃO E SIMILARES DE PORTUGAL

PROFISSIONAL DO ANO



Álvaro Grilo

FORNO DA TELHA

Restauração | Évora

<https://fornodatelha.pt>

Álvaro Grilo é o responsável pelo Forno da Telha, em Évora, onde lidera um projeto gastronómico assente na valorização da tradição alentejana com uma abordagem contemporânea. Movido pela paixão pela cultura e pelos produtos da região, tem contribuído para afirmar o restaurante como um espaço de autenticidade, qualidade e experiência diferenciadora. Destaca-se pela sua liderança próxima e profissionalismo.

A sua visão estratégica alia rigor técnico, sensibilidade criativa e consistência operacional, garantindo elevados padrões de qualidade e uma experiência diferenciadora para o cliente. Destaca-se ainda pela liderança próxima e inspiradora, pela atenção ao detalhe e pela capacidade de criar conceito, narrativa e identidade própria, elementos que reforçam a singularidade do projeto e sustentam esta candidatura a reconhecimento de excelência.

Enquanto profissional, revela rigor, competência técnica e um forte sentido de responsabilidade. Demonstra consistência na qualidade do seu trabalho, capacidade de liderança e dedicação contínua à melhoria e à excelência. A sua postura ética, compromisso e paixão pelo que faz refletem-se diretamente na credibilidade do projeto e na experiência proporcionada a todos os que com ele trabalham ou convivem.

PROFISSIONAL DO ANO



António Bóia

GRUPO JNcQUOI

Restauração | Lisboa

www.jncquoi.com

O Chef António Bóia está à frente das cozinhas do grupo JNcQUOI desde o início deste projeto, em 2016. O Chef, reconhecido pela autenticidade e domínio das técnicas de culinária e gestão, nasceu em Santuário (Vimioso) e mudou-se para França aos 15 anos, onde deu os primeiros passos na indústria hoteleira. Depois de uma formação na conceituada escola Le Cordon Bleu e ter passado por alguns dos mais conceituados restaurantes e hotéis de Paris, em 1992 António Bóia regressou a Portugal onde contou com passagens pelo Alcântara Café, Hotel da Lapa, Hotel Penha Longa, Ritz Four Seasons e Expo-98, entre outros projetos de grande responsabilidade como as Olimpíadas de Culinária. É juri internacional da “World Association of Chefs Societies” (WACS), assim como discípulo de Escoffier, entre outras distinções. É atualmente o chef executivo dos restaurantes JNcQUOI.

Ao longo dos anos tem-se afirmado como uma referência na sua área profissional. Multifacetado, lidera várias equipas e conceitos, consegue levar ao sucesso todos os projectos em que se envolve, com grande capacidade de liderança e gestão, quer financeira, quer de Recursos Humanos, exímio na formação de equipas e promoção da gastronomia portuguesa, profundo conhecimento sobre os produtos regionais e valorização da autenticidade do receituário tradicional. Como prova o programa “Dar Palco a quem não tem palco” que implementou no JNcQUOI Avenida convidando restaurantes regionais, familiares e locais e mostrarem-se e promoverem-se em plena Avenida da liberdade.

PROFISSIONAL DO ANO



Bruno Xavier

VORAZ

Restauração | Barreiro · Setúbal

<https://voraz.pt>

Bruno Xavier é um profissional de hospitalidade com um percurso marcado pela consistência, resiliência e capacidade de adaptação. Com 28 anos, iniciou o seu percurso na Medicina Dentária, tendo posteriormente optado por seguir a sua paixão pela gastronomia, formando-se em Gestão e Produção de Cozinha. Integra o projeto Voraz, no Mercado Municipal do Barreiro, onde assume um papel central na operação, contribuindo para a consolidação e afirmação do conceito.

Destaca-se a sua resiliência, sentido de responsabilidade, capacidade de organização e foco em resultados. Aliado a isto, apresenta uma forte sensibilidade estética e visão estratégica, contribuindo não só para a operação, mas também para a construção da identidade do Voraz.

O Voraz tem vindo a afirmar-se como um dos projetos emergentes mais relevantes da nova gastronomia portuguesa e contribuindo para posicionar o Barreiro no panorama gastronómico nacional.

PROFISSIONAL DO ANO



Francisco Siopa

PENHA LONGA RESORT

Pastelaria | Sintra · Lisboa

<https://www.ritzcarlton.com/en/hotels/lisrz-penha-longa-resort/>

Com 25 anos de experiência, Francisco Siopa é um dos profissionais mais reconhecidos do setor da gastronomia, tanto a nível nacional como internacional, destacando-se especialmente pelo trabalho que tem vindo a desenvolver nos últimos anos em torno do chocolate, uma das suas grandes paixões. Trabalhou em vários hotéis nacionais e internacionais e em cozinhas de referência, como a Fortaleza do Guincho e o St. Pancras Renaissance London Hotel, antes de fundar, em 2014, a empresa SIOPA – Chocolatier. Em 2017, abraçou o desafio de liderar o departamento de pastelaria do Penha Longa Resort, em Sintra, assumindo funções como Executive Pastry Chef deste resort Ritz-Carlton.

Paralelamente, leciona formação na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa e na Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste, sendo reconhecido pelo seu contributo para o desenvolvimento pessoal e profissional de novos talentos da alta pastelaria, bem como pelo seu empenho em promover uma mudança de mentalidade na hotelaria nacional. No Festival Internacional de Chocolate de Óbidos, integrou a equipa técnica do evento na edição de 2005 e nas edições subsequen-

tes, tendo regressado em 2019 como expositor com a marca The Chocolate by Penha Longa. Em 2022, tornou-se oficialmente Embaixador Nacional da CALLEBAUT, a maior e mais prestigiada marca de chocolate do mundo. Nesse mesmo ano, fundou FRANCISCO SIOPA, um projeto que não pretende ser apenas uma marca, mas antes um estilo de vida que representa formação e excelência na arte da pastelaria e do chocolate a nível internacional, refletindo o percurso e a visão do seu criador, o Chef Francisco Siopa.

O trabalho do chef tem sido sempre guiado por valores inconfundíveis: tradição aliada à originalidade, espírito vanguardista, qualidade, saber-fazer e paixão. A estes valores juntam-se o rigor, a integridade, a capacidade de inovação, a ousadia, a irreverência, a juventude, a elegância, o requinte e a característica “loucura” dos grandes criadores do mundo.

PROFISSIONAL DO ANO



Teresa Féria

DETAILS

Turismo | Vilamoura
Quarteira · Faro
<https://details.net>

Teresa Féria é uma profissional de Recursos Humanos com mais de oito anos de experiência em Turismo e Hotelaria, destacando-se pela sua forte capacidade de gestão, visão estratégica e envolvimento ao nível executivo. Atualmente diretora de Recursos Humanos da DETAILS, a plataforma de gestão de ativos da Arrow Global em Portugal, tem vindo a liderar operações complexas com elevado número de colaboradores, assegurando a gestão integrada de pessoas, processos e cultura organizacional. Ao longo do seu percurso, desenvolveu competências sólidas em gestão legal e administrativa de RH, business partnering, orçamentação e liderança de equipas, aliando uma abordagem analítica a excelentes capacidades de comunicação, responsabilidade e dedicação.

Teresa Féria destaca-se pela capacidade de estruturar e consolidar a cultura organizacional, assumindo um papel determinante na implementação do programa DETAILS Way, um modelo integrado assente em três pilares — Talent, Rewards e Care — que orienta a estratégia de gestão de pessoas. Através desta abordagem, tem impulsionado o desenvolvimento, reconhecimento e bem-estar dos colaboradores, alinhando práticas de RH com os objetivos do negócio e promovendo uma cultura forte, participativa e orientada para resultados. Paralelamente, liderou projetos estruturantes como a uniformização de processos, a digitalização de RH e a criação de iniciativas de comunicação interna e engagement, contribuindo diretamente para a retenção de talento, a motivação das equipas e a sustentabilidade organizacional.



ACADEMIA & CIÊNCIA NO TURISMO



FINALISTAS PRÉMIOS AHRESP 2026®
AHRESP | ASSOCIAÇÃO DA HOTELARIA, RESTAURAÇÃO E SIMILARES DE PORTUGAL

ACADEMIA & CIÊNCIA NO TURISMO



ADAPTE

ESCOLA SUPERIOR DE HOTELARIA E TURISMO DO ESTORIL (ESHTE)

Ensino / Educação | Estoril · Lisboa
www.eshte.pt

O projeto ADAPTE, desenvolvido pela Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTE), através do seu Centro de Investigação, Desenvolvimento e Inovação (CIDI), e financiado pela Fundação para a Ciência e a Tecnologia (FCT) no âmbito do concurso de projetos de Inteligência Artificial, Ciência dos Dados e Cibersegurança de relevância na Administração Pública (referência 2024.07476.IACDC), desenvolveu uma plataforma de inteligência artificial e ciência de dados para a Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTE), instituição de referência na formação de profissionais para o setor da hotelaria e turismo em Portugal. A plataforma analisa trajetórias académicas de mais de 10.000 alunos ao longo de 33 anos letivos, permitindo identificar precocemente estudantes em risco de abandono, monitorizar o seu progresso ao longo do curso e compreender a proveniência geográfica e o perfil socio-demográfico dos futuros profissionais do setor. Recorrendo a modelos preditivos de machine learning e a visualizações interativas, a plataforma fornece aos docentes e à direção da escola informação acionável para

apoiar os alunos de forma personalizada e atempada. Ao visar o sucesso académico dos estudantes de hotelaria e turismo, o projeto contribui diretamente para a qualidade e sustentabilidade do capital humano que alimenta o setor turístico nacional.

As atividades de hotelaria e turismo enfrentam um desafio estrutural no que respeita à retenção e qualificação do seu capital humano. A elevada taxa de abandono escolar nos cursos da área, conjugada com a dificuldade das instituições de ensino em identificar precocemente os estudantes em risco, compromete o fluxo de profissionais qualificados para o mercado. A ESHTE, como principal escola de hotelaria e turismo de Portugal, dispunha de décadas de dados académicos sobre os seus estudantes mas não tinha capacidade analítica para os explorar de forma sistemática e preditiva. O projeto ADAPTE respondeu a este desafio desenvolvendo uma plataforma que permite antecipar situações de risco antes que se tornem irreversíveis, apoiar os docentes com informação contextualizada sobre cada aluno e compreender os perfis de entrada dos futuros profissionais do setor.



Blog Azores Tourism Connections

FEG/UAc

Educação | Ponta Delgada
Ilha de São Miguel · Açores

<https://agitagueda.com/>

O Blog Azores Tourism Connections é um projeto idealizado por Daniela Fantoni Alvares, da Faculdade de Economia e Gestão (FEG) da Universidade dos Açores (UAc), e conta com a parceria do Núcleo de Estudantes de Turismo da Universidade dos Açores (NETUA) e o apoio institucional da FEG/UAc, que tem por objetivo contribuir para uma maior conexão entre a academia e o mercado de trabalho. Visa fomentar a troca de conhecimentos entre estudantes, profissionais e especialistas, em prol da sustentabilidade e da inovação do turismo. O Blog está estruturado em cinco secções: “entrevistas”, “palestras”, “textos de opinião”, “podcast-para além do turismo” e “canal-filhos do atlântico”. Tem como público-alvo alunos de turismo, profissionais do setor e demais interessados em busca de conhecimentos em turismo. Em março, o projeto completou 3 anos e, além dos conteúdos publicados, destaca-se também pela realização de eventos presenciais, que são gravados e postados. O Blog envolve, diretamente, os alunos da Universidade dos Açores para a

produção de conteúdos e conta com a contribuição de profissionais nacionais e internacionais.

O projeto busca dar respostas aos seguintes desafios: (i) a necessidade de aproximação da teoria do turismo à prática do mercado de trabalho; (ii) o aumento pela busca por conteúdos de qualidade para a formação de profissionais do setor de turismo; (iii) a geração de maior sinergia com tendências em turismo, entre estas: digitalização, sustentabilidade, acessibilidade e inovação. O projeto tem ainda a intenção de promover uma forma inovadora de aprender, a partir de uma maior interlocução com os diversos stakeholders do turismo. Ressalta-se que os conteúdos gerados são utilizados, posteriormente, em sala de aula e são acedidos por estudantes em turismo, profissionais do setor e demais interessados, provenientes de diversas partes do mundo (mais de 45 países).

Dos conteúdos produzidos há a publicação no Blog de 16 entrevistas; 20 palestras; 8 textos de opinião; assim como a divulgação de iniciativas dos alunos em parceria com o Blog, a saber, 7 episódios do “Podcast-para além do turismo” e 13 episódios do “Canal-filhos do atlântico”. Atualmente, o Blog tem como métricas 7,6 mil visualizações e 4 mil visitantes, provenientes de mais de 45 países distintos. Entre as maiores visualizações (top 10), temos 4932 de Portugal; 1215 do Brasil; 738 dos EUA; 228 da Espanha; 77 do Canadá; 72 da Irlanda; 54 da Alemanha; 35 da França; 24 da Itália e 24 da China.

ACADEMIA & CIÊNCIA NO TURISMO



Economic Nutrition Label

**ESCOLA SUPERIOR DE GESTÃO,
HOTELARIA E TURISMO (ESGHT)
UNIVERSIDADE DO ALGARVE (UALG)**

Ensino Superior | Faro

<https://esght.ualg.pt>

Esta investigação apresenta o conceito de Economic Nutrition Label, desenvolvido no âmbito do projeto HoSTLab, um laboratório criativo dedicado à inovação gastronómica associada à Dieta Mediterrânica. Inspirado nos rótulos nutricionais tradicionais, o modelo revela a distribuição económica de um produto — matérias-primas, mão de obra e custos gerais — promovendo transparência, sustentabilidade e apoio às economias locais. O estudo aplicou o modelo a produtos inovadores da Dieta Mediterrânica, nomeadamente o “semifrio de alfarroba”, demonstrando o seu potencial para reforçar práticas sustentáveis na hotelaria, na restauração e no turismo. O trabalho foi distinguido como Outstanding Paper na conferência internacional TMS Algarve 2025.

O projeto foi desenvolvido no HoST Lab – Hospitality, Sustainability and Tourism Experiences Innovation Lab, uma iniciativa conjunta da Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo (ESGHT) e do Instituto Superior de Engenharia (ISE) da Universi-

dade do Algarve, que integra investigadores do CinTurs e do CiTUR. O laboratório funciona como um espaço de investigação aplicada, de experimentação culinária e de transferência de conhecimento entre a academia, as empresas e a comunidade.

A investigação responde à ausência de ferramentas que permitam aos consumidores e às empresas compreender para onde vai o dinheiro ao longo da cadeia de valor dos produtos alimentares, especialmente no turismo e na gastronomia.

O projeto é inovador por criar e testar, pela primeira vez em Portugal, um Economic Nutrition Label aplicado a produtos gastronómicos da Dieta Mediterrânica. A abordagem combina sustentabilidade, economia circular, literacia económica e inovação culinária, traduzindo-se numa ferramenta simples, visual e replicável.

O Economic Nutrition Label tem potencial para transformar as práticas de produção, comunicação e consumo no turismo, promovendo transparência, sustentabilidade e valorização das economias locais. Ao evidenciar o peso dos produtos regionais, da mão de obra local e dos custos ambientais, o modelo incentiva escolhas responsáveis por parte de turistas, hotéis e restaurantes. A sua aplicação pode reforçar a competitividade de destinos associados à Dieta Mediterrânica, apoiar cadeias curtas de abastecimento, aumentar a literacia económica dos consumidores e contribuir para modelos de turismo mais circulares e resilientes.

ACADEMIA & CIÊNCIA NO TURISMO



Guia do Pão em Portugal

RITA BELTRÃO MARTINS

Turismo | Abrigada
Alenquer · Lisboa

[www.instagram.com/
Guiadopaoemportugal](http://www.instagram.com/Guiadopaoemportugal)

O Guia do Pão em Portugal (GDP) foi escrito em 2025 com base numa dissertação de doutoramento. O objetivo de estudo da dissertação foi o uso de farinhas alternativas ao trigo, provenientes de subprodutos ou de matérias-primas subvalorizadas no desenvolvimento de pães sem glúten, numa perspetiva de economia circular, riqueza da dieta alimentar e recuperação de tradições, usos e costumes. Com o conhecimento adquirido ao longo de vários anos de estudo nasceu o Guia do Pão em Portugal. Este Guia tem como primeiro objetivo transformar o pão num produto turístico à semelhança do vinho e do azeite, completando assim a trilogia da base da alimentação em Portugal e da Dieta Mediterrânica. Por outro lado, pretende criar a Rota do Pão em Portugal e insere-se na área turística das Rotas Gastronómicas, tornando-se em mais uma oferta de animação turística.

O pão é um alimento tradicional português, com um lugar de importância indiscutível na nossa Gastronomia tendo o seu

processo de fabrico características muito particulares.

O Guia do Pão em Portugal é inovador na medida em que não existe mais nenhum livro escrito em Português que identifique produtores de cereais, moagens que usam ainda mó de pedra, padarias, restaurantes e hotéis que produzem o seu próprio pão utilizando fermento natural e recorrendo a fermentações lentas, uma lista de eventos sobre o pão, os museus temáticos e ainda os pães tradicionais portugueses.

O Guia do Pão em Portugal está a transformar o pão num produto turístico, promovendo a criação da Rota do Pão. Esta, como referido, identifica a rede dos intervenientes da cadeia produtiva, os eventos, os museus e os pães da tradição. O impacto é medido pelo aumento de visitas às entidades envolvidas na produção de pão, aos eventos e aos museus. Desta forma, o impacto económico consiste na valorização da fileira, aumentando o número e o valor de vendas, bem como a notoriedade do Pão de qualidade e das suas tradições. Socialmente, valoriza-se a profissão de moleiro e de padeiro, as padarias de nicho tradicionais e de vanguarda, os cereais de proveniência nacional, bem como os seus produtores e as moagens.

ACADEMIA & CIÊNCIA NO TURISMO



Oficinas de Gastronomia Histórica

EHTC / ESEC-IPC / CiTUR - COIMBRA

Unidade de Investigação | Coimbra

www.instagram.com/citur.coimbra

As Oficinas de Gastronomia Histórica são um projeto laboratorial de formação profissional alicerçado na parceria entre o sistema de investigação, o ensino superior e o ensino profissional. O projeto assenta na produção de investigação fundamental vertida em investigação aplicada através de programas de formação profissional/ executiva e ações de transferência e disseminação de conhecimento para público geral e escolar. Investigando nas áreas da História da Alimentação e Patrimónios Alimentares, desenvolvem-se ações formativas e demonstrativas centradas na replicação e recriação de receitas históricas fatualmente contextualizadas e na criação de produtos alimentares de inovação inspirados em elementos patrimoniais e históricos. O projeto pretende promover a qualificação de agentes económicos das áreas da restauração e bebidas envolvidos com a organização e criação de experiências e produtos turísticos e gastronómicos diferenciados e a literacia gastronómica/histórica do consumidor.

Desenvolvido em parceria entre o Turismo de Portugal - Escola de Turismo e Hotelaria de Coimbra (EHTC), a licenciatura

em Gastronomia do Instituto Politécnico de Coimbra (ESEC-IPC) e o polo de Coimbra do Centro de Investigação, Desenvolvimento e Inovação em Turismo (CiTUR - Coimbra), o projeto apresenta uma ligação inovadora entre sistema nacional de investigação, ensino superior e ensino profissional para operacionalizar a transferência de conhecimentos diretamente para a qualificação e capacitação do ecossistema turístico. O âmbito de operação é diferenciador, uma vez que aborda de forma específica a temática da gastronomia histórica, ausente nas qualificações de nível não-superior das áreas das Restauração, Cozinha, Pastelaria e Bar, apresentando-se, por esta razão, como prática singular no panorama nacional. A abordagem formativa é diferenciadora, uma vez que à prática técnica em cozinha e bar, as ações de formação/ disseminação integram momentos teóricos focados na contextualização histórica dos alimentos e técnicas e na exploração de receituário multiseccular, permitindo aos formandos adquirir ferramentas para pesquisar e reproduzir receituário antigo, bem como conhecimentos para o contextualizar, resultando em um produto final com valor científico agregado.

ESTAMOS A CHEGAR AO PONTO

7 em cada 10 portugueses
já separam as embalagens. Mas, destes,
só 1 é que separa mesmo bem. **Vamos mudar isso?**

Vê como separar melhor as embalagens
em [pontoverde.pt](https://www.pontoverde.pt).



Fonte: Práticas, Representações e Atitudes face aos Resíduos e à Reciclagem, estudo feito pelo Instituto de Ciências Sociais.

ponto verde 

SEPARAMOS JUNTOS



PATROCINADORES OFICIAIS



PATROCINADORES DO EVENTO



ORGANIZAÇÃO

