

Hotel Pedras do Mar distinguido pela World Luxury Restaurant Awards e no Top 10 para passar a lua de mel

O Hotel Pedras do Mar Resort and a SPA, situado entre as Calhetas e Fenais da Luz, do Grupo Açorsonho Hotéis, pertencente ao empresário Vítor Câmara, acaba de ser galardoado com três distinções internacionais.

A mais recente foi-lhe atribuída pela World Luxury Restaurant Awards, na categoria de "Luxury Hotel Restaurant", premiando assim a equipa de cozinha, mesa e bar liderada pelo Chef Paulo Freitas, do restaurante Meia Nau, daquela unidade de 5 estrelas.

Mais duas internacionais

As duas outras distinções foram atribuídas pelo Travelmyth, uma classificando o hotel no Top 10 como hotel para passar a lua de mel e outro destinado ao seu "infinity pool", referente à sua excelente piscina exterior, com horizonte para a orla marítima da costa norte.

A edição de 2019 do evento "World Luxury Restaurant Awards" decorreu com uma cerimónia que teve lugar no passado dia 6 de Julho em S. Petersburgo, na Rússia.

Este evento foi criado em 2015 para reconhecer, premiar e celebrar a excelência de restaurantes dignos de destaque, dando-lhes reconhecimento e visibilidade internacionais.

Em Portugal, o Restaurante Saudade, integrado no Aldeamento Turístico Dunas Douradas Beach Club, Garrão, em Almancil, foi distinguido com o prémio "Luxury Resort Restaurant" para o continente Europeu.

Por sua vez, o Travelmyth é um organismo de recomendação de hotéis para viajantes sofisticados "que buscam experiências únicas de férias" com 45 categorias exclusivas.

No respectivo site é possível efectuar consultas de pesquisa avançada de hotéis, comparando os preços dos maiores sites de reservas para encontrar o melhor preço para cada hotel.

O Travelmyth possui, actualmente, 1.714.762 hotéis para pesquisa em 45 categorias.

Recorde-se que o Grupo Açorsonho, que já possuía o Hotel Açorsonho, nas Capelas, acaba de inaugurar, em soft opening, o Hotel Verde Mar & Spa, na Ribeira Grande.

O novo 5 estrelas é, assim, a terceira unidade do grupo, fruto de um investimento de mais de 16 milhões de euros.



Chef Paulo Freitas

“É um orgulho para todos e muita responsabilidade”



O Chef Paulo Freitas lidera a equipa de cozinha do Pedras do Mar e do

novo Verde Mar, na Ribeira Grande, tendo-se mostrado muito satisfeito com a atribuição do prémio na categoria Luxury Hotel Restaurant, "com muito orgulho por parte de toda a equipa, mas também com muita responsabilidade".

Em declarações ao "Diário dos Açores", o Chef Paulo diz tratar-se de um prémio "muito importante, não só para nós, "Grupo Açorsonho", mas também para a Região. Marcamos presença. Estamos aqui!".

A cozinha inovadora do Chef Paulo Freitas, utilizando muitos produtos regionais, começou no Hotel Açorsonho, nas Capelas, ganhou forte projecção no Pedras do Mar, como é agora reconhecido, e abre novas ex-

pectativas para o novo Verde Mar, na Ribeira Grande, onde os entendidos dizem possuir uma das cozinhas mais bem equipadas dos Açores, com equipamento topo de gama.

"Já estamos no começo do novo desafio Verde Mar, a equipa é jovem e determinada, mas apenas estamos no começo", sublinha o Chef Paulo, que encara o desafio com optimismo, acrescentando que "a abertura neste Verão vai nos dar respostas, para adaptar e adequar, da melhor forma, aquilo que pretendemos fazer".

"Aprimoramos sempre pelo sabor e qualidade. É uma das nossas características. Após o 'soft opening' teremos mais novidades", promete o chef.