

PROVE / TASTE ALTO MINHO

A Gastronomia e Vinhos é um dos 10 produtos turísticos estratégicos.

A Gastronomia e Vinhos tem um papel fundamental na promoção turística do Alto Minho visando sobretudo:

- O turismo interno;
- O turismo interno alargado de proximidade;
- O turismo temático;

O instrumento principal desta promoção é o Programa Prove Portugal.

Neste Programa estão identificados 5 ícones da Gastronomia Portuguesa. Cinco porque não é possível «comunicar» toda a nossa gastronomia.

São eles:

- O Peixe
- A Cataplana
- O Vinho do Porto
- O Pastel de nata
- Os nossos Chefes

Não interessa discutir se deveriam ser outros que não estes

O desafio é construir!

O que deve merecer a nossa atenção é outra questão:

Como podemos fazer, da gastronomia, um produto turístico local e regional?

O que podemos NÓS fazer?

NÓS – Nós, somos os restaurantes, enquadrados na APHORT, porque é nos nossos estabelecimentos que este produto turístico pode ser consumido;

NÓS, somos a Câmara Municipal e a CIM a quem cabe a responsabilidade institucional pela promoção do concelho e do Alto Minho;

Esta é a primeira ideia chave:

Esta iniciativa é uma parceria :

Restaurantes/APHORT - Município/ CIM

É um trabalho conjunto, em equipe e em harmonia.

O que devemos fazer?

Primeiro Passo

Identificar, no concelho, os nossos ícones gastronómicos,

isto é o(s) prato(s) representativo(s) da gastronomia tradicional local e que, como tal, devam ser apresentados aos turistas, nacionais e estrangeiros.

Não serão 5, mas 1 ou 2, para que possamos divulgá-los com eficiência.

Na selecção desses ícones, pratos, deveremos atender aos seguintes pontos muito importantes:

- Escolher um prato que tenha algo a ver com o concelho ,a sua história, a sua tradição etc..
- Escolher um prato que possa ser confeccionado nos tempos actuais;
- Escolher um prato que possamos servir durante todo o ano e não apenas durante alguns meses;
- Escolher um prato que acrescente valor económico aos menus dos restaurantes;
- Escolher um prato que mereça um largo consenso entre NÓS

Segundo passo – O receituário

Agora que escolhemos o prato vamos definir a receita.

Uma receita base... que cada um interpretará à sua maneira, assim como diferentes maestros interpretam a mesma peça de música;

Não queremos standardizar como se estivéssemos no Mac da gastronomia local.

Mas queremos dar IDENTIDADE ao prato e tornar possível a comunicação e o seu reconhecimento pelo cliente.

Um turista não pode entrar num restaurante e ser-lhe servido o prato cozido e noutro restaurante ser-lhe servido frito com cebolada.

Tem de haver um consenso quanto à receita e esse é o nosso grande desafio.

Ex: Bacalhau Douro, no Porto, Bacalhau à Viana, em Viana, Naco À Conquistador, em Guimarães, Reça D´Aleu em Vila Real , Robalo à Cayo Carpo na Póvoa, Peixe à Proa na Póvoa , Robalo à Bela Marinheira em Caminha , etc..

É este o caminho que queremos fazer

Por isso vos convidamos a :

1º - Aceitar o desafio

2º - Constituir uma Comissão que faça este trabalho de definição da receita oficial , na qual vamos coordenar esta comissão .

Não vamos escolher uma receita,

Não vamos considerar nenhuma a melhor

Vamos trabalhar todos na construção
daquela que será a receita de todos

Ao mesmo tempo que esta Comissão trabalha na receita, um outro grupo de trabalho formado pela APHORT / Município e CIM vai trabalhando no plano de promoção desta iniciativa.

Os restaurantes que aderirem a esta iniciativa deverão subscrever uma declaração de compromisso relativa ao cumprimento da receita e a regras básicas de serviço, de que falaremos mais tarde...

e passarão a ser referenciados como os **Restaurantes Prove....**

Quando um turista num dado concelho perguntar pela gastronomia local ser-lhe-á indicado o prato e a lista dos restaurantes onde o poderá encontrar.

E, tendo o Prove Paredes de Coura , Prove Monção, o Prove Viana do Castelo, o Prove Ponte de Lima , Prove Arcos de Valdevez... teremos

Oferta para criar um mercado interno para o turismo ligado à Gastronomia e como disse, não termos um fim de semana gastronómico por ano, mas todos os fins de semana serem gastronómicos.

A nossa experiência – **maiores dificuldades e desafios**

Vencer a resistência à mudança e o desânimo instalado em muitas pessoas.

?

É necessário um verdadeiro empenho dos Municípios na promoção e divulgação do Prato

A nossa experiência – **benefícios e oportunidades**

- A participação dos empresários e chefes de cozinha num projecto comum, o trabalhar em conjunto para obter um bem maior;
- A qualificação e modernização da gastronomia local
- Responder aos clientes que procuram novas experiências
- Enriquecer a promoção turística local e regional

VIANA DO CASTELO

Apresentação em 13 de Janeiro de 2012



VIANA DO CASTELO - Bacalhau à Viana



VIANA DO CASTELO

Bacalhau à Viana
Chefe José Vinagre

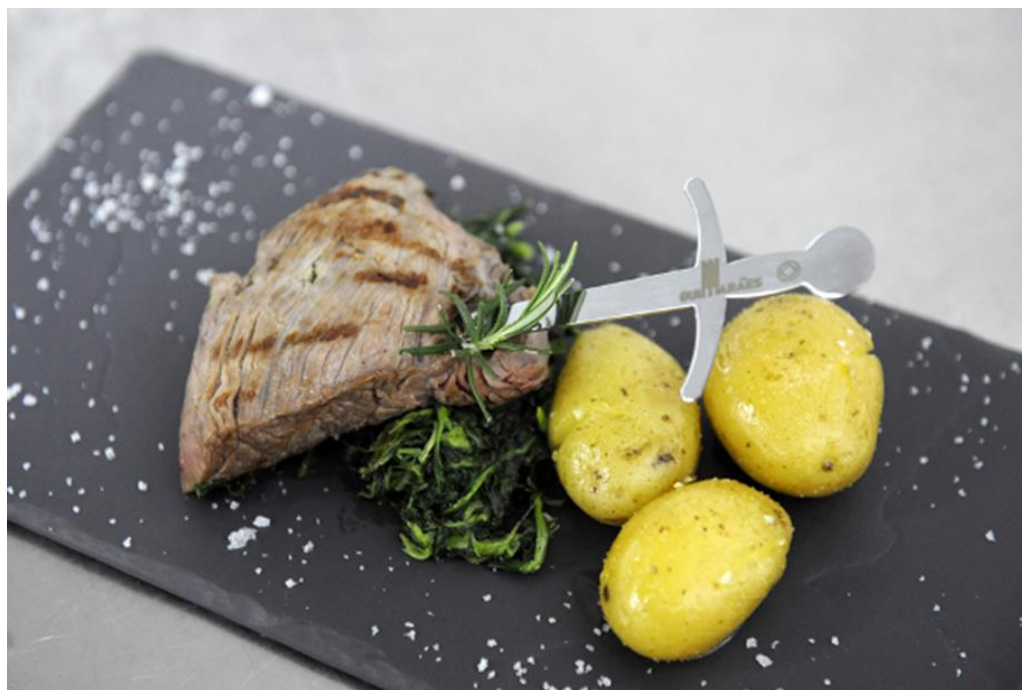


O folheto



GUIMARÃES - Naco à Conquistador

Associação entre a Gastronomia e a Capital Europeia da Cultura



CAMINHA - Robalo à Bela Marinheira




PROVE Caminha

RECEITA
ROBALO À BELA MARINHEIRA

1
INGREDIENTES
SR P. PISSOAY

- 300 /400g Robalo
- 250 g Batata
- 25g Algas (Espingarda do mar)
- 75g Cenoura
- 120g Couve Lombarda
- 1/4 de Azeitona
- 40g Azeitona
- 2 dentes de alho

2
CONFEIÇÃO

Temperar o robalo com flor de sal e um fio de azeite e grelhar. Cozer as batatas, passar no passador e ligar com azeite e salsa picada, temperar com sal e uma pitada de pimenta. Cozer a couve lombarda e a cenoura em juliana, depois de levemente cozidas, saltear em azeite e alho. Desmatar as algas desidratadas (cerca de 10 minutos) e juntar ao preparado anterior, temperar com sal e pimenta. Descascar azeitona preta, juntar azeite usar a varinha e criar uma pasta leve de azeitona.

3
EMPRATAMENTO

Dispor o robalo inteiro ou em franches, com suspiros de puré de azeite e porções de salteado de legumes e algas.

No final, decorar com um fio de pasta de azeitona e gotas de limão.




PROVE Caminha



Vem do mar bravo para a costa da Bela Marinheira. O robalo passa das mãos rudes e corajosas dos pescadores para as mãos meticulosas e criativas dos cozinheiros.

O robalo temperado ao gosto mediterrânico partilha o protagonismo com os legumes – entre eles, as algas, filhas do mar, prontas a serem descobertas pelos palatos curiosos.

Para acompanhar, o puré que nasce da união da batata, da salsa e do melhor azeite, serve-se em suspiros.

Os ventos estão a favor e maré leva-o a bom porto. Caminha, a Bela Marinheira, comido-o e sentado-se à mesa.

Boim apetite!

VILA REAL- Reca D' ALeu



TERRAS DE BOURO – Peçaço do Gerês



Porto – Bacalhau D´Ouro



Póvoa Varzim – Peixe à Proa

PROVE PÓVOA

Na rota dos Sabores Poveiros, há um novo prato que a cidade da Póvoa de Varzim o convida a provar: PEIXE À PROA.

O afamado peixe da Póvoa é, indiscutivelmente, o ex-libris da gastronomia local. Capturado nas águas frias do mar nortenho - o "nosso mar!" como dizem os poveiros - é amplamente reconhecido pela sua qualidade e sabor. A pescada e o robalo são das espécies mais procuradas pelos amantes da boa gastronomia, que se deslocam de longe pelo prazer de as provar. Vir comer peixe à Póvoa é uma espécie de ritual para quem gosta de "comer bem". Também o polvo, que tem o seu habitat nos penedos locais, tem um paladar de excelência.

Os poveiros gostam da sua terra, das suas origens e do seu mar. Expressões ligadas à pesca como «Ala-Arriba!» e «Sardinha Bibinha» atravessaram gerações e ainda hoje tocam os habitantes, profundamente orgulhosos das suas tradições e da sua história marítima.

«Peixe à Proa», nome inspirado numa expressão de felicidade do pescador, que a utiliza quando a maré é boa e o barco vem carregado de peixe, junta o melhor dos Sabores Poveiros... três tesouros do nosso mar, com inspiração num prato de referência local - «Pescada à Poveira» - associado aos legumes do nosso concelho, oriundos das terras férteis que nos envolvem e que albergam os originais campos masseira. Venha navegar em ondas de sabor!

PEIXE à PROA

Póvoa de Varzim – Lancha Poveira



Matosinhos – Robalo à Caio Carpo



- Vizela – Frango Merendeiro





Prove Vizela "Frango Merendeiro"

No âmago da tradição peregrina ao Santuário de S. Bento das Peras nasce um dia o costume merendeiro das gentes de Vizela. E é dos usos fortes, dos sabores da terra e das fontes de águas quentes termais que nasce esta tradição gastronómica de Vizela.

Gentes de raiz forte, minhota, habituada ao pragmatismo, tantas vezes, de resistência, encontram nos recursos naturais da sua agricultura e das suas criações os bens incontornáveis para a sua gastronomia.

Recuperando a fulgência dos usos, dos costumes e dos segredos guardados na palma das mãos das gentes ou escondidos nos sulcos recortados dos seus rostos recriamos, da alma peregrina, o "Frango Merendeiro".



Prove Vizela "Frango Merendeiro"

INGREDIENTES

- 1 Frango do Campo
- 1 Cebola
- 2 Dentes Alio
- 1 Salpicão
- 2 Tomates Cacho
- Piri-piri Q.B.
- 1 Dl. Azeite Extra Virgem
- 4 Hastes de Salsa
- 1/2 Pimento Vermelho
- 1/2 Pimento Verde
- 1/2 Pimento Amarelo
- 500 Grs. Arroz Carolino
- 1/2 Dl. Vinho Branco Verde
- Sal Marinho Q.B.
- Ervas Aromáticas Q.B. (Carqueja e Hartelã)



PREPARAÇÃO

Corta-se o frango em oito peças. Pica-se a cebola e o alho e faz-se o refogado com o azeite. Junta-se os pimentos picados grosseiramente e, de seguida, o frango, o salpicão e a salsa em rama. Refresca-se com o vinho e deixa-se refogar. Retira-se o frango e o salpicão e acrescenta-se água. Deixa-se ferver para acrescentar o arroz para confeção de um arroz não cozido, mas húmido. Dispõe-se, na púcaro, o frango, as miúdas e o arroz. Decora-se com o salpicão às redeias e vai ao forno.



Desde 1994 a indústria turística desenvolve a candidatura para o plano local, regional, nacional e europeu, de forma a assegurar a preservação dos seus 1.000 sítios, que são o seu maior património.

Rua do Papa nº38 | 4700-070 Vila do Conde | Tel: 255 884 437 | e-mail: comunicacao@aphort.com
Part. - Associação de Turismo - Associação de Turismo - Associação de Turismo - Associação de Turismo
de informações: www.aphort.com

Logos



Logos





PROVE ALTO MINHO

2015

Vila Nova de Cerveira - *Veado à D. Dinis*





Veado à D. Dinis

Cerveira
sugestão de sobremesa

ON.2 O NOVO NORTE
PROGRAMA OPERACIONAL
REGIONAL DO NORTE

QR QUADRO DE REFERÊNCIA ESTRATÉGICO NACIONAL
PORTUGAL 2021-2023

EUROPEAN UNION
EUROPEAN REGIONAL DEVELOPMENT FUND



Por 'Terras de Cervaria', fundadas pelo Rei D.Dinis, surge um novo ícone gastronómico a ser explorado e que associa história e tradição à contemporaneidade artística.

O Veado à D. Dinis cria uma homenagem ao Cervo Rei e ao Rei Lavrador pela respeitosa defesa de todo o património natural de Vila Nova de Cerveira.

"O horizonte da descoberta e a bravura da conquista convidam-no a uma viagem pela época de lendas e reinados.

Belo, majestoso e de porte altivo, o veado ostenta o seu requinte selvagem em pequenas montanhas centradas num prato refinado que combina a nobre carne e a genuína ruralidade alto-minhota. Os grelos frescos salteados reportam-nos para a beleza dos campos verdejantes que rodeiam Vila Nova de Cerveira, ostentados pela sábia broa de milho esculpida pela 'Vila das Artes'. E ao lado, a coroa dourada do Rei eleva-se em palitos estaladiços de batatas da terra envolvidos numa explosão aromática de anéis de cebola translúcidos e caramelizados.

Um repasto fidalgo que desafia a curiosidade de todos os paladares".

Consulte restaurantes aderentes em:
www.altominho.pt
www.cm-vncerveira.pt
www.aphort.com



Monção - *“Lombelo à S.Jorge”*





O imaginário do Minho e em concreto de Monção está povoado de lendas e superstições, monstros e animais que atemorizam as suas gentes desde tempos imemoriais. Deste mundo faz parte o lendário S. Jorge e o Dragão, em Monção designado de Coca.

O culto a S. Jorge constitui um exemplo do seu cunho popular e possui as suas origens em antigas tradições da Síria, segundo as quais, S. Jorge foi um valente soldado da Palestina que, por ter confessado a sua fé cristã, veio a ser feito mártir.

Em Portugal, a figura de S. Jorge tornou-se conhecida com a inclusão do cavaleiro na procissão do Corpo de Deus no reinado de D. João I. Com o tempo, a presença do padroeiro do reino foi-se diluindo, contudo, Monção manteve inalterável a presença de S. Jorge, simbolizando o bem, e acrescentando-lhe a figura de um "monstro", simbolizando o mal, que o povo apelidou de Coca.

O prato "Lombelo à S. Jorge" pretende homenagear esta figura mítica e lendária que representa o Bem na luta contra o Mal. Muitas vezes, a vitória de S. Jorge é associada a bons anos agrícolas, tanto mais que aqui estamos no meio do mundo rural.

Assim, temos presentes neste prato algumas das tradições das gentes mais humildes das nossas terras: as bicas, que se faziam para acompanhar os pratos muitas vezes de comida menos abundante, e o arroz caldoso de grelos com os enchidos que aqueciam os dias mais frios que complementam o "Lombelo à S. Jorge", carne rica e suculenta, regada com uma redução de Vinho Alvarinho. Venha e saboreie as nossas sublimes tradições.

Consulte restaurantes aderentes em:
www.altominho.pt
www.cm-moncao.pt
www.aphort.com



Ponte de Lima – “*Espetada do Brutos*”





Era uma vez um rio, um rio sem par, ao qual chamavam Rio do Esquecimento. E porquê? Porque se dizia que quem ousasse atravessá-lo, enfeitado pela sua beleza, logo esqueceria a pátria, a família, o próprio nome.

No ano 135 a.C., as tropas romanas, comandadas por Décius Junos Brutos atingiram a margem esquerda do rio e, dada a lenda, os soldados negaram-se a atravessá-lo. Então, empunhando o estandarte das águias de Roma o comandante chamou da outra margem a cada soldado pelo seu nome. Assim lhes provou não ser esse o rio do esquecimento. Rio agora denominado de Lima.

Inspirado nesta lenda e nas tradições locais, e no âmbito da iniciativa PROVE Ponte de Lima, nasce um novo prato, a "Espetada do Brutus".

Este prato, que se pretende enriquecer e complementar a riqueza gastronómica do concelho, tem por base a carne da raça minhota. Tendo sido considerada uma raça em perigo de extinção por parte da União Europeia (2012), espera-se que esta iniciativa promova a produção e salvaguarda deste importante recurso endógeno. Tenta-se assim promover o consumo de uma carne de grande qualidade, certificada, e de um paladar soberbo e único.

A receita, indo de encontro com os objetivos deste projeto, inclui, também, outros produtos regionais tão típicos do concelho de Ponte de Lima.

Venha degustar a Espetada do Brutus e todos os nossos sabores. Prometemos que, ao contrário da lenda, nunca mais se esquecerá, do que o trouxe cá!

Consulte restaurantes aderentes em:
www.altominho.pt
www.cm-pontedelima.pt
www.aphort.com



Arcos de Valdevez “Caxena à Recontro”



**Prove
Arcos de
Valdevez**

**ALTO
MINHO**



Na primavera de 1141, os exércitos de Afonso Henriques e Afonso VII de Leão e Castela, seu primo, encontram-se no vale do Rio Vez, protagonizando um dos momentos mais importantes e fundadores da História nacional: o Recontro de Valdevez. No lugar de uma batalha quase certa, foi feito um combate de cavaleiros no qual os portugalenses saíram vitoriosos. Desta forma, Afonso Henriques manteve as suas aspirações independentistas, conduzindo progressivamente o processo de formação da jovem nação portuguesa.

Como marco identitário do concelho de Arcos de Valdevez, o Recontro de Valdevez é agora o mote para a escolha do prato gastronómico que representa o território no projeto PROVE: **Cachena à Recontro**.

Realizada com carne DOP de elevada qualidade, exclusiva de animais da raça Cachena, esta iguaria define uma abordagem de sabores verdadeiramente nova. Proveniente das terras altas da serra Peneda/Soajo, a Cachena é um bovino de porte mais pequeno, muito adaptado às agruras inóspitas da montanha, espaço onde recolhe parte significativa da sua alimentação, num território natural de elevada qualidade ambiental, integrado no único Parque Nacional português (Peneda-Gerês), simultaneamente Reserva Mundial da Biosfera declarada pela UNESCO.

Por estas razões, a carne aqui obtida de gosto único e textura succulenta, resulta numa descoberta gastronómica apaixonante acompanhada de Arroz de Feijão "Tarrestre" arcuense, queijo de cabra de produção local e nossa a Laranja de Ermelo, para finalizar como sobremesa os fantásticos Charutos dos Arcos.

Tudo pretexto para vir até Arcos de Valdevez e descobrir a Gastronomia, a Natureza, a História e as Tradições de um território secular, que nunca mais esquecerá...



Valença “ Bacalhau à Contrasta”



ALTO MINHO



Bacalhau à Contrasta de Valença, é a fusão dos sabores genuínos, seculares e emblemáticos da gastronomia raiana, onde o bacalhau e o polvo são protagonistas.

O bacalhau especialidade de Valença e o polvo da Galiza ultrapassam as fronteiras e harmonizam-se num prato único.

A textura, o aroma e o tempero, com o bacalhau, o polvo, a batata, a cenoura, a espiga de milho, a couve e a cebola roxa, fazem do Bacalhau à Contrasta um manjar digno dos deuses. Um prato diferente, de cores vivas e sabores únicos pronto a despertar sensações.

Contrasta, designação primitiva de Valença, dá nome a este prato, uma homenagem às origens, à autenticidade e identidade da sua gastronomia. Valença séculos a apurar sabores e saberes, da arte de bem confeccionar e receber os comensais.

Valença e o Bacalhau à Contrasta esperam por si!

Consulte restaurantes aderentes em:
www.altominho.pt
www.cm-valenca.pt
www.aphort.com



Bacalhau à Contrasta

Prove Viana 2012

PROVE Viana

Os aromas elevam-se em volutas, densas e caprichosas: no azeite puríssimo e ardente, uma posta de bacalhau, muscu-lado e habituado aos rigores dos mares do Norte, aconchega-se a umas batatas de formas voluptuosas.

Já dispostos na porcelana branca, os três elementos acolhem a frescura de uma couve portuguesa, brilhante e hú-mida, e de uma cebolada que rescende a ingredientes mágicos. Para completar o conjunto, uma fatia de pão de milho, escuro, sábio, essencial.

Numa conjugação plena, a terra, a água, o fogo e o ar oferecem-nos um manjar completo aos nossos sentidos.

Saibamos dele ser dignos!

RECEITA

Bacalhau à Viana

Ingredientes:

- 220g de bacalhau em posta
- 30g cebola
- 2 Dentes de alho
- Pimentão-doce / colorau qb.
- 150g batata
- 100g couve Portuguesa
- 1 Fatia de broa
- 1/2 L Azeite

Confeção:

- 1 - Confitar o bacalhau com a cebola em meia-lua e alho picado e pimentão-doce (cozer em baixa temperatura no azeite).
- 2 - Cozer a batata com pele e alourar no mesmo azeite (as rodela grossas).
- 3 - Cortar uma fatia de broa e fritar em azeite.
- 4 - Saltear a couve cozida em azeite e alho.
- 5 - Dispor no prato ou travessa com disposição adequada.
- 6 - Decorar com azeitona (pasta de azeitona) e salsa.



Os aromas elevam-se em volutas, densas e caprichosas; no azeite puríssimo e ardente, uma posta de bacalhau, musculado e habituado aos rigores dos mares do Norte, aconchega-se a umas batatas de formas voluptuosas.

Já dispostos na porcelana branca, os três elementos acolhem a frscura de uma couve portuguesa, brilhante e húmida, e de uma cebolada que rescende a ingredientes mágicos. Para completar o conjunto, uma fatia de pão de milho escuro, sábio, essencial.

Numa conjugação plena, a terra, a água, o fogo, e o ar oferecem-nos um manjar completo aos nossos sentidos.

Saibamos dele ser dignos!

Consulte restaurantes aderentes em:
www.altominho.pt
www.cm-viana-castelo.pt
www.aphort.com

ALTO MINHO



Bacalhau à Viana

Torta de Viana

sugestão de sobremesa





BREVEMENTE NOVOS ÍCONES GASTRONÓMICOS

**PAREDES DE COURA
PONTE DA BARCA
MELGAÇO**

«*CHAVES DO ALTO MINHO*»

É uma iniciativa da APHORT, um programa de educação para o turismo.

Estamos conscientes que :

- um acolhimento de qualidade ao turista é determinante para que a avaliação da estadia seja positiva e que o mesmo influenciará muito a recomendação do destino aos amigos e familiares, tão importante, e a decisão de uma eventual repetição da viagem.

- Um acolhimento de qualidade significa naturalmente uma atitude simpática e hospitaleira de quem atende o turista mas também rigor e competência na informação que é prestada.
- Há, nesta matéria, um longo caminho a percorrer para atingir o nível de excelência que a afirmação do destino Alto Minho necessita.

OBJECTIVOS

- Melhorar a qualidade do serviço turístico, no domínio do atendimento e da informação.
- Dotar os participantes de conhecimentos e competências para prestarem informação turística, aconselharem e promoverem o concelho e a região, junto dos clientes.
- Criar uma rede informal de «postos de informação turística», nos empreendimentos turísticos e nos restaurantes, complementar da rede dos postos dos Municípios.

DESTINATÁRIOS

- Recepcionistas dos estabelecimentos hoteleiros, TER/TH, e outros colaboradores que contactam com os clientes;
- Responsáveis dos estabelecimentos de restauração e colaboradores que contactam os clientes.
- Outras entidades que contactam regularmente com turistas, como, por exemplo, empregados de comércio, sobretudo de lojas com artigos para turistas, e taxistas.



DIPLOMA

Certifica-se que Suzete Maria Branco Fernandes, portador do C.C. n 12993336, participou na iniciativa "Chaves de Cerveira", dinamizada pela APHORT – Associação Portuguesa de Hotelaria, Restauração e Turismo e Câmara Municipal de Vila Nova de Cerveira, no âmbito do projeto "Alto Minho Invest" promovido pela CIM Alto Minho.

A iniciativa "Chaves de Cerveira" decorreu nos dias 15, 20, 28 janeiro e 04 de fevereiro de 2015, com a duração de 12 horas, em Vila Nova de Cerveira.

Vila Nova de Cerveira, 26 de março de 2015

Presidente da Câmara Municipal

Presidente da APHORT





DIPLOMA

Certifica-se que Clara Fernandes, portador do C.C. n.º 11370800, participou na iniciativa "Chaves de Monção", dinamizada pela APHORT – Associação Portuguesa de Hotelaria, Restauração e Turismo e Câmara Municipal de Monção, no âmbito do projecto "Alto Minho Invest" promovido pela CIM Alto Minho.

A iniciativa "Chaves de Monção" decorreu nos dias 18 e 25 de Fevereiro, 04, 12 e 19 de Março de 2015, com a duração de 15 horas, em Monção.

Monção, 27 de Maio de 2015

Presidente da Câmara Municipal

Presidente da APHORT





DIPLOMA

Certifica-se que Cristina Maria Sá Teixeira, portador do C.C. n.º 9657074, participou na iniciativa "Chaves de Ponte de Lima", dinamizada pela APHORT – Associação Portuguesa de Hotelaria, Restauração e Turismo e Câmara Municipal de Ponte de Lima, no âmbito do projecto "Alto Minho Invest" promovido pela CIM Alto Minho.

A iniciativa "Chaves de Ponte de Lima" decorreu nos dias 29 de janeiro, 05, 12 e 19 de fevereiro de 2015, com a duração de 12 horas, em Ponte de Lima.

Ponte de Lima, 14 de maio de 2015

Presidente da Câmara Municipal

Presidente da APHORT





DIPLOMA

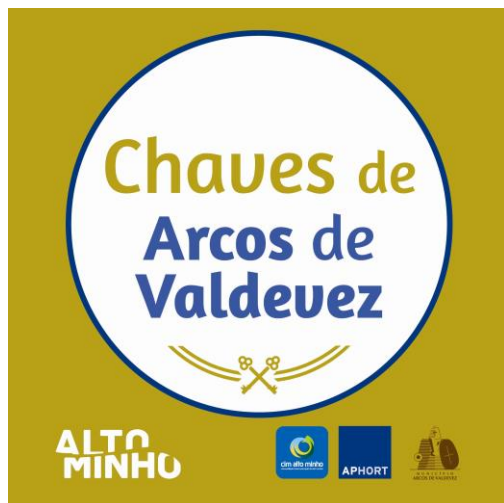
Certifica-se que Manuel Pereira, portador do C.C. n.º 8139475, participou na iniciativa "Chaves Arcos de Valdevez", dinamizada pela APHORT – Associação Portuguesa de Hotelaria, Restauração e Turismo e Câmara Municipal Arcos de Valdevez, no âmbito do projecto "Alto Minho Invest" promovido pela CIM Alto Minho.

A iniciativa "Chaves Arcos de Valdevez" decorreu nos dias 26 de Fevereiro, 05, 12 e 26 de Março de 2015, com a duração de 12 horas, nos Arcos de Valdevez.

Arcos de Valdevez, 18 de Junho de 2015

Presidente da Câmara Municipal

Presidente da APHORT





DIPLOMA

Certifica-se que Germano Fonseca, portador do C.C. n.º 27163789, participou na iniciativa "Chaves de Valença", dinamizada pela APHORT – Associação Portuguesa de Hotelaria, Restauração e Turismo e Câmara Municipal de Valença, no âmbito do projecto "Alto Minho Invest" promovido pela CIM Alto Minho.

A iniciativa "Chaves de Valença" decorreu nos dias 27 de Abril, 04, 11 e 18 de Maio de 2015, com a duração de 12 horas, em Valença.

Valença, 26 de Junho de 2015

Presidente da Câmara Municipal

Presidente da APHORT



Muito obrigada !

Até breve...

Daniela Carreiras
danielacarreiras@aphort.com