

## TURISMO

# Feriados vão dar empurrão à hotelaria

**PONTES** ➔ Empresários esperam boas taxas de ocupação nas semanas do 25 de abril e 1 de maio

TIAGO GRIFF

Os empresários do setor da hotelaria do Algarve esperam boas taxas de ocupação no período da Páscoa e nos fins de semana junto aos feriados do 25 de abril e 1 de maio, que permitem pontes.

Segundo referiu ao **CM** Elidérico Viegas, presidente da Associação dos Hotéis e Empreendimentos Turísticos do Algarve (AHETA), à margem do congresso Algfuturo, em Faro, “há um aumento da procura” para a Páscoa e para os feriados que permitem pontes, principal-

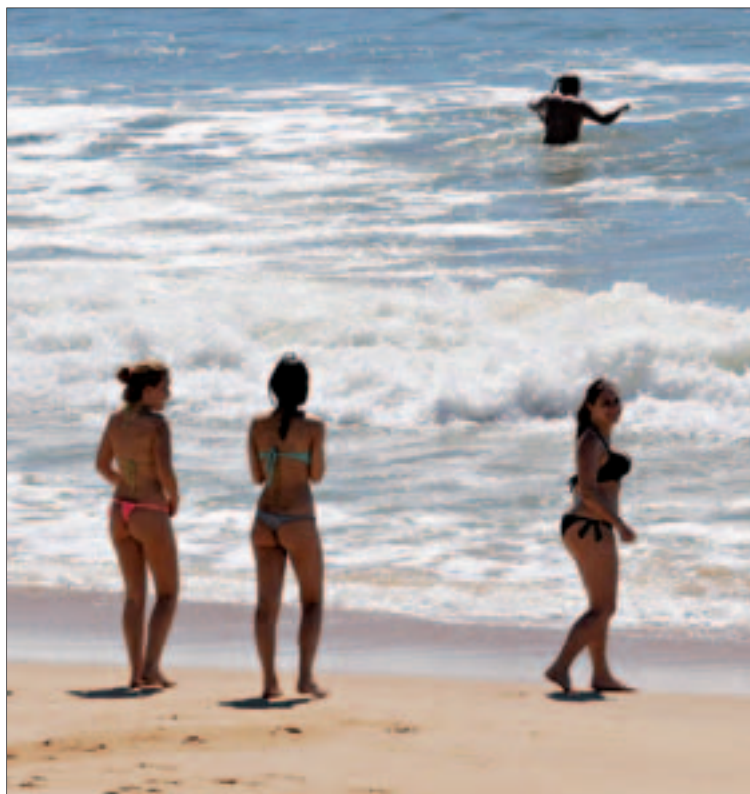
## PORMENORES

### Sazonalidade desce

Segundo a secretária de Estado do Turismo, “o índice de sazonalidade em 2016 baixou de 37 para 35%”, ano em que ocorreu um crescimento de 70% na época baixa, com um aumento de milhão e meio de dormidas.

### Aumento no aeroporto

Ana Godinho realçou a importância do aeroporto de Faro, que registou um aumento de passageiros de 18%, em 2016.



Turistas nacionais são os que mais procuram a região durante a Páscoa

mente devido à “procura por parte dos portugueses”.

A secretária de Estado do Turismo, Ana Mendes Godinho, revelou ontem que acredita que “a época alta na região começa

já no mês de abril”. O representante dos hoteleiros não vai tão longe e refere que “abril marca o início de uma época com bons níveis de ocupação que se prolonga até outubro”.

## Hotéis esperam aumento de 6% nas taxas de ocupação

Os empresários hoteleiros esperam este ano um aumento das taxas de ocupação na ordem dos 5 a 6%, comparativamente a 2016, que já tinha registado uma subida de 7%. “Este ano está previsto atingirmos as taxas de ocupação que tínhamos no virar do século, entre 65 a 67% por ano, que são indispensáveis e consideradas mínimas para que os hotéis passem a rentabilizar os investimentos e os hoteleiros passem a gerir a política de preços”, referiu ao **CM** Elidérico Viegas. ●



Hotéis estão a aumentar procura

## PORTIMÃO

## Chefs de cozinha unidos fazem arte com caviar e vários peixes

Dois chefs de cozinha vão fazer arte com caviar e peixes de água salgada e água doce, durante um jantar, no próximo sábado, no restaurante Vista, do Bela Vista Hotel & SPA, na Praia da Rocha, em Portimão.

João Oliveira, criador das especialidades do restaurante, e Diego Gallegos, detentor de uma estrela Michellin, unem-se para um jantar que varia entre pratos confeccionados com peixe de água salgada e peixe de água doce. Segundo a organização, “cada chef irá apresentar 6 minipratos, todos eles incluindo como ingredientes de excelência obrigatórios o esturjão, o



Bela Vista Hotel acolhe evento

caviar e o champanhe. O jantar CaviART é considerado uma “experiência ímpar de exaltação dos sentidos”. ● R.P.G.

## LAGOS

## Mobilidade jovem vai ser debatida

Um grupo de técnicos de juventude de 12 países da Europa vai reunir-se entre 20 e 26 de março, em Lagos, no Algarve, para debater estratégias para capacitar a mobilidade dos jovens nas áreas periféricas dos países europeus.

A iniciativa da associação ‘Giramundo Lagos’, com o apoio da Câmara de Lagos, pretende servir de plataforma para o desenvolvimento de futuros projetos entre organizações que trabalham com jovens, criando oportunidades de mobilidade. ●

PUB




**24**  
**MARÇO**  
2017

### CONFERÊNCIA OS 60 ANOS DO TRATADO DE ROMA E O FUTURO DA EUROPA

Auditório da CCDR Algarve / Faro

<p><b>14:45</b> RECEÇÃO DOS PARTICIPANTES</p> <p><b>15:00</b> SESSÃO DE ABERTURA <b>Francisco Serra</b> Presidente da CCDR Algarve</p> <p><b>15:15</b> <b>Adriano Moreira</b> Prof. Emérito da Universidade Técnica de Lisboa</p>	<p><b>16:00</b> <b>Sofia Alves</b> Chefe da Representação da Comissão Europeia em Portugal</p> <p><b>16:30</b> <b>António Covas</b> Prof. Catedrático da Faculdade de Economia da Universidade do Algarve</p> <p><b>17:00</b> SESSÃO DE ENCERRAMENTO <b>António Branco</b> Reitor da Universidade do Algarve</p>
---	--

Organização:




Apoios:







Inscrições /  
Informações  
[www.ccdr-alg.pt](http://www.ccdr-alg.pt)  
[www.ualg.pt](http://www.ualg.pt)