



Imagem: 7 Maravilhas

TV & Media

‘7 Maravilhas’ prepara nova edição dedicada à ‘Nova Gastronomia’

A iniciativa volta a acontecer pelo quinto ano consecutivo



Bernardo Ferreira · 20 Abril, 2021

Depois de uma [edição dedicada à cultura popular](#), a estação pública vai partir, este ano, à descoberta das novas maravilhas da gastronomia de Portugal. A apresentação da iniciativa **7 Maravilhas da Nova Gastronomia** aconteceu esta terça-feira (20) na **Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa**.

“10 Anos depois da emblemática eleição das 7 Maravilhas da Gastronomia onde honrámos a tradição do nosso receituário ... Portugal mudou, e fez evoluir a sua Gastronomia baseada na nossa tradição culinária e na riqueza e frescura dos produtos dos nossos territórios”, explicou **Luis Segadães**, presidente das [7 Maravilhas](#).

Assim, em 2021, a iniciativa pretende “*eleger uma gastronomia nova, inspirada na tradição, mas baseada nos produtos endógenos de cada região, onde observamos novos conceitos ao nível da apresentação, da utilização dos ingredientes mais saudáveis e promovendo maior sustentabilidade alimentar*”. As **categorias** a concurso são: Petiscos, Pratos Vegetarianos, Pratos Veganos, Peixe e Marisco, Pratos de Carne, Cozinha Molecular e Doçaria.

Petiscos: Consideram-se petiscos todas as preparações culinárias ligeiras, simples ou elaboradas, frias ou quentes, que se servem em pequenas quantidades antes do prato principal de uma refeição, normalmente acompanhado por uma bebida.

Pratos Vegetarianos: Consideram-se pratos vegetarianos aqueles que têm por base produtos de origem vegetal que excluem carne e peixe e que podem ou não incluir derivados de origem animal, tipo leite, ovos, etc.

Pratos Veganos: Consideram-se pratos veganos pratos exclusivamente com ingredientes de origem vegetal, excluindo-se qualquer ingrediente de origem animal, tal como carne, peixe, ovos, leite, mel e os seus derivados.

Peixe e Marisco: Consideram-se pratos de peixe ou marisco todas as preparações culinárias, frias ou quentes, tendo como ingrediente principal peixe ou marisco, sendo indiferente a sua origem no mar, no rio, no lago ou numa lagoa.

Pratos de Carne: Consideram-se pratos de carne todas as preparações culinárias, frias ou quentes, tendo como ingrediente principal a carne, vermelha ou branca, incluindo todas as variedades de caça.

Cozinha Molecular: Considera-se cozinha molecular quando a arte de selecionar, preparar, servir e saborear boa comida se torna a ciência de fazê-lo. A cozinha molecular veio direcionar a investigação para os mecanismos de transformação que ocorrem durante os processos culinários. Para além disso, também lhe tem sido atribuído um objetivo secundário de desenvolver novas formas e técnicas de cozinhar, que estejam enraizadas na ciência e utilizem ferramentas laboratoriais e ingredientes específicos.

Doçaria: Considera-se doçaria a especialidade culinária que se ocupa dos alimentos doces. Para efeitos do concurso de 2021, estão excluídos os doces de pastelaria, já celebrados em 2019, bem como as receitas exclusivamente focadas na nossa doçaria tradicional, já celebradas em 2011, privilegiando-se uma doçaria de autor, baseada nos produtos endógenos dos territórios.

140 finalistas em votação na RTP



Catarina Furtado e José Carlos Malato voltam a vestir a jaleca das '7 Maravilhas'. Imagem: Hugo David – 7 Maravilhas

Neste momento decorre, até 28 de abril, o processo de submissão de candidaturas no *site* oficial da iniciativa em 7maravilhas.pt. As propostas podem ser apresentadas Chefs, Cozinheiras ou Cozinheiros Criativos em associação com restaurantes, cafés, pastelarias, hotéis e similares. Um painel de especialistas estará encarregado de eleger 20 candidatos por categoria, correspondentes aos finalistas em cada uma das 20 regiões, em cada categoria, **num total de 140 participantes**. As 20 regiões aqui consideradas correspondem aos 18 distritos de Portugal continental e às duas regiões autónomas.

Seguem-se, em julho e agosto, **duas eliminatórias por cada categoria**, num total de 14 programas emitidos em direto na *RTP1* e *RTP Internacional*. A partir de votação por chamada de valor acrescentado, os três participantes mais votados em cada programa serão apurados para a fase das Pré-Finais. De entre os dois quartos classificados das duas eliminatórias, será repescado o que tiver reunido mais votos, juntando-se como o 7.º candidato da categoria a ascender às Pré-Finais.

Em agosto, cada categoria conhecerá uma **Pré-Final**, com os sete participantes apurados. O candidato mais votado passa diretamente à Finalíssima. Os 2.ºs e 3.ºs classificados das Pré-Finais vão disputar uma **Repescagem Final**, onde o vencedor será apurado para a **Finalíssima**, onde estarão presentes 14 candidatos. A ***Declaração Oficial das 7 Maravilhas da Nova Gastronomia***, derradeira gala do projeto onde serão conhecidas as sete vencedoras, acontecerá a 4 de setembro no prime-time da *RTP*.

Desde 2007 que o projeto *7 Maravilhas* promove a identidade nacional, contando já com nove eleições: ***7 Maravilhas de Portugal***, ***7 Maravilhas de Origem Portuguesa no Mundo***, ***7 Maravilhas Naturais de Portugal***, ***7 Maravilhas da Gastronomia***, ***7 Maravilhas – Praias de Portugal***, ***7 Maravilhas de Portugal – Aldeias***, ***7 Maravilhas à Mesa***, ***7 Maravilhas Doces de Portugal*** e ***7 Maravilhas da Cultura Popular***.

TAGS

#7 MARAVILHAS

#7 MARAVILHAS DA NOVA GASTRONOMIA

#RTP

