



Eis as sete vencedoras das 7 Maravilhas da Nova Gastronomia

NA MESA

por Alexandre Lopes 05/09/2021

Através de um programa transmitido em direto pela **RTP1** e **RTP Internacional**, neste caso a **Gala da Declaração Oficial das 7 Maravilhas da Nova Gastronomia**, os portugueses ficaram finalmente a saber quais as **7 Maravilhas Vencedoras**.

Depois do concurso ter iniciado com 1.147 restaurantes concorrentes de todo o território nacional, chegou-se finalmente a um resultado final. Eis os vencedores:

- **Categoria Petiscos** – TÁBUA DE POLVO, Baptista (Caminha)
- **Categoria Vegetariana** – ALGARVE, DO CAMPO À SALINA, À TERRA – Praia Verde Boutique Hotel (Castro Marim)
- **Categoria Vegana** – MIL-FOLHAS DE BATATA, CANTARELOS E BOLOTA, Cor de Tangerina (Guimarães)
- **Categoria Peixe e Marisco** – RABOS DE POLVO DAS BRUXAS, Bem Bô (Mirandela)
- **Categoria Cozinha** – Molecular VEADO NO BOSQUE, Dom Júlio (Vila Nova de Cerveira)
- **Categoria Carne** – ESTRELA DO MOSTEIRO, Mosteiro do Leitão (Batalha)
- **Categoria Doçaria** – COININHAS, Confeitaria Santa Coina (Barreiro)

Apresentada por **Catarina Furtado** e **José Carlos Malato**, a Gala da Declaração Oficial das 7 Maravilhas da Nova Gastronomia veio demonstrar uma vez mais a riqueza gastronómica do nosso país e fazer uma justa homenagem a todos aqueles que diariamente dão o seu contributo em prol da valorização deste património nacional. E que este ano foram desafiados pela organização das 7 Maravilhas a reinventar e a reinterpretar o melhor que sabem fazer pela Gastronomia Portuguesa.

Segundo **José Fragoso**, Diretor da RTP1 e RTP Internacional: *“Através da RTP1, o país ficou a conhecer mais 7 novas maravilhas! Desta vez, são pratos com nomes sugestivos e apetecíveis, inspirados nos melhores produtos nacionais, oriundos do mar ou da terra, e reveladores do talento e da criatividade dos nossos melhores profissionais da gastronomia. Esta edição revelou o fantástico potencial da cozinha portuguesa, representada por novas gerações de cozinheiros e capaz de resistir e de se reinventar mesmo em momentos de crise profunda. Uma palavra de reconhecimento também para as escolas portuguesas de turismo e hotelaria, parceiras essenciais nesta edição das 7 Maravilhas, e que são hoje um instrumento indispensável na qualificação da oferta gastronómica de norte a sul do continente, na Madeira e nos Açores”.*

“A edição de 2021 das 7 Maravilhas foi a primeira que não premiou o que já é conhecido de todos. Esta edição procurou contribuir para o renascimento do setor da restauração, num ano marcado pela crise da Covid-19, mas também procurou o melhor que os nossos cozinheiros e cozinheiras criativas sabem fazer, na busca incessante dos sabores únicos e autênticos que definem Portugal. Procurámos ainda alertar para o papel da alimentação nas mudanças climáticas e o papel que tem na saúde, através das melhores escolhas que todos deveremos fazer no nosso dia a dia”, disse **Luis Segadães**, Presidente das 7 Maravilhas.