

VERÃO

Vêm aí as 7 Maravilhas da nova gastronomia de Portugal para “valorizar” a restauração

“Com os olhos na cozinha portuguesa do futuro”, dos petiscos e doçaria à carne, peixe e mariscos; dos vegetarianos e veganos à cozinha molecular. A próxima ronda das 7 Maravilhas quer dar “alento” à produção nacional e à criatividade “no ano mais duro de sempre para a restauração e o turismo”.

Fugas
20 de Abril de 2021, 17:43



NELSON GARRIDO

“Valorizar todo o sector da restauração, dar alento à produção nacional e promover as profissões e o ensino na área da gastronomia”. São estes alguns dos objectivos da nova competição temática das 7 Maravilhas de Portugal, num novo regresso às comidas, depois de anos dedicados à história e à natureza, às **praias**, aldeias ou património cultural. **Depois da gastronomia, há já uma década**, e das maravilhas da mesa e da **doçaria**, agora é hora de elevar a “Nova Gastronomia”.

“Portugal mudou, e fez evoluir a sua gastronomia baseada na nossa tradição culinária e na riqueza e frescura dos produtos dos nossos territórios”, disse Luís Segadães, presidente das 7 Maravilhas, na apresentação da nova temporada, realizada nesta terça-feira, não em vão **um dia depois de os restaurantes por quase todo o país terem passado a poder receber comensais nas suas salas interiores**.

É assim que serão aceites candidatos e se seguirão várias rondas de selecção, até se chegar a sete finalistas por cada categoria: **Petiscos, Pratos Vegetarianos, Pratos Veganos, Peixe e Marisco, Pratos de Carne, Cozinha Molecular e Docaria**.

Agora, é tempo de “uma gastronomia nova, inspirada na tradição, mas baseada nos produtos endógenos de cada região”, diz Segadães, citado em comunicado. Por aqui, passarão os “novos conceitos ao nível da apresentação, da utilização dos ingredientes mais saudáveis e promovendo maior sustentabilidade alimentar”.

Numa altura em que todos os cuidados são poucos, apesar de já termos **regressado às esplanadas** e aos **interiores dos restaurantes**, e que continuam a vigorar as regras da pandemia, o presidente da organização sublinha que “comer é um acto social único, uma alegria imensa, uma felicidade simples e fácil de obter, de que, mesmo nos tempos difíceis de hoje, não queremos abdicar”.

“As nossas **cozinheiras e cozinheiros de ‘mão cheia’** alimentaram essa tradição de comer bem em casa e fizeram-se depois, estrelas dos restaurantes únicos que encontramos por todos os cantos de Portugal, como em mais nenhum outro lugar do mundo”, refere.

Catarina Furtado e José Carlos Malato, apresentadores da RTP, continuarão como embaixadores do projecto, anunciou o canal. **“No ano mais duro de sempre para a restauração e o turismo em Portugal”**, como diz José Fragoso, director da RTP1 e RTP Internacional, a estação de serviço público e as 7 Maravilhas voltam a aliar-se para ajudar a “recuperar este sector”.

PUBLICO P



As receitas das 21 nomeadas para as 7 Maravilhas da Gastronomia

Na verdade, estas 21 iguarias lusas já ganharam. Pelo menos, têm direito à paixão de milhões por cada uma delas. Mais polémica, menos polémica, o certo é que são 21 monumentos da gastronomia portuguesa. Em Setembro, saber-se-á quais são as 7 Maravilhas. Por agora, sugerimos que aprenda a cozinhá-las.

[Ler o artigo no fugas.publico.pt >](#)

Procuram-se agora os mais hábeis a usar “os melhores produtos portugueses, do mar ou da terra”. Afinal, como refere Fragoso, “por trás da nossa cozinha criativa estão séculos de tradição culinária combinados com uma poderosa rede de escolas de hotelaria e turismo, espalhadas por todo o país”.

Por isso, a RTP irá acompanhar, como habitualmente, as rondas da competição no Verão, destacando os “milhares de jovens que optam por uma carreira na gastronomia”. As Escolas de Turismo de Portugal serão parceiras desta jornada, que, como diz a representante Ana Moreira, “valoriza o ensino/formação, as profissões e os profissionais que estão ligados à gastronomia”, dando um contributo essencial na ligação entre a inovação e a tradição”.

Será uma jornada, refere Moreira, que ligará a “inovação e a tradição”. **Sempre com “os olhos na cozinha portuguesa do futuro”**, remata Fragoso.

Em resumo

Tema: Nova Gastronomia Portuguesa

Candidaturas online até 28 de Abril

140 Finalistas Regionais serão votados por categoria
(18 distritos, 2 regiões autónomas representados por 7 candidatos, um por categoria)

49 pré-finalistas
(7 por categoria)

TV: 21 programas (RTP, Julho a Setembro)

Gala da Declaração Oficial: 4 de Setembro de 2021, RTP1

Conselho Científico das 7 Maravilhas Nova Gastronomia: AHRESP - Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal, ACPP - Associação Cozinheiros Profissionais de Portugal, APN - Associação Portuguesa de Nutrição, Escolas do Turismo de Portugal, RIPTUR - Rede de Instituições Públicas do Ensino Superior Politécnico, Ministério da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural, Ministério da Economia e Transição Digital

[Site](#)

YOUTUBE

7 Nova Gastronomia é o tema das 7 Maravilhas® em ... Ver mais ta... Partilhar

MARAVILHAS DA NOVA GASTRONOMIA®

Ver no YouTube