



TV & Media

Conhece as finalistas regionais das '7 Maravilhas da Nova Gastronomia'



Bernardo Ferreira · 10 Julho, 2021

A assinalar 10 anos de eleições, a iniciativa *7 Maravilhas* parte este ano à procura do melhor que se faz em Portugal [na designada Nova Gastronomia](#). O arranque oficial das *7 Maravilhas da Nova Gastronomia* aconteceu na passada quinta-feira (8), com a revelação dos 140 finalistas regionais.

Numa emissão especial transmitida ao longo de todo o dia na *RTP1*, **José Carlos Malato** e **Sónia Araújo** revelaram os 20 candidatos de cada uma das sete categorias, correspondentes aos finalistas em cada uma das 20 regiões, **num total de 140 participantes**. As 20 regiões aqui consideradas correspondem aos 18 distritos de Portugal continental e às duas regiões autónomas. A votação já se encontra aberta, com os respetivos números telefónicos em <https://7maravilhas.pt/>.

A partir de agora, 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**.

Finalistas regionais

Petiscos

Torricado de Codorniz – Casta 85 (Alenquer)

Pezinhos de Leitão de Coentrada – Cisco (Almeirim)

Samos de Bacalhau, Algas e Salicórnia – Fama By Luís Lavrador (Aveiro)

Abadia – Mosteiro Do Leitão (Batalha)

Queques de Alheira – Casa de Pasto das Carvalheiras (Braga)

Bombom de Alheira, Castanha e Amêndoa – G Pousada (Bragança)

Tábua de Polvo – Baptista (Caminha)

Costelas de Borrego Bio – Capelo's (Castelo Branco)

Dom Queijo – Dom Joaquim (Évora)

Ceviche de Pargo, Batata Doce, Maracujá – Avista (Funchal)

Alma Serrana – Dsigual Wine House (Guarda)

Petiscos do Mar e da Terra dos Açores – Fonte Tavern (Lajes Do Pico)

Cogumelos com Queijo de Azeitão – Dona Isilda (Palmela)

Costeleta de Sardinha e Salada de Grão – Xisto (Penela)

Fava Magana – Sal, Alho E Etc. (Portalegre)

Pernil Aperitivo no Pão de Sêmea – Casa Guedes (Porto)

Ostras do Moinho dos Ilhéus Marinadas – Noélia e Jerónimo (Tavira)

Pastel de Queijo de Serpa – Quinta do Quetzal (Vidigueira)

Presunto Bísaro, Queijo de Terrincho, Tomate E Mel – Cais Da Villa (Vila Real)

Salada de Requeijão Aromática – Aromático 54 (Viseu)

Pratos Vegetarianos

Abóbora, Pinhão e Mostardas – Cavalariaça (Alcácer Do Sal)

Cogumelos em 3 Texturas – Bistro Terrace (Armamar)

Terrina de Legumes Bio Da Malhadinha – Malhadinha (Beja)

Algarve, do Campo à Salina – À Terra – Praia Verde Boutique Hotel (Castro Marim)

Salada Quinta das Lágrimas – Arcadas (Coimbra)

Milfolhas Vegetariano – Alkimya (Covilhã)

Pataniscas de Cogumelos e Castanha – Pousada do Mosteiro do Crato (Crato)

Um Sábado de Mercado – Alecrim (Estremoz)

Bowl Funcho – Prima Caju (Funchal)

Arroz de Feijoca, Boletos e Queijo da Ilha – Cor de Tangerina (Guimarães)

Ravioli em Molho de Tomate Assado – Aldeia da Cuada (Lajes das Flores)

Cogumelos com Puré de Grão – Daterra (Lisboa)

Tigelada de Pão e Caramelo Salgado – Fava Tonka (Matosinhos)

Cascas – O Mirandês (Miranda Douro)

A Abóbora. Da Casca às Sementes – Cooking And Nature (Porto de Mós)

A Nossa Horta na Sua Mesa – Quinta do Portal (Sabrosa)

Pimentos no Ninho com Ovo Bt – Casa Da Esquila (Sabugal)

Sabores da Nossa Terra – Terra Mãe (S.M. Feira)

Salada da Lezíria – Eva.Pecadonatural (Santarém)

Arroz Mar e Montanha – Louro (Viana Do Castelo)

Pratos Veganos

Tubulado de Legumes – Bistro Terrace (Armamar)

Arouquesa Vegan – Casa Caetano (Arouca)

Texturas de Abóbora e Feijoca Serrana – Alkimya (Covilhã)

Miga de Tomate e Bife de Beringela – Pousada do Mosteiro do Crato (Crato)

Hambúrguer de Grão e a Amiga Beterraba – Origens (Évora)

Melancia on The Rocks – Alameda (Faro)

Bowl WabiSabi – Prima Caju (Funchal)

MilFolhas de Batata, Cantarelos e Bolota – Cor de Tangerina (Guimarães)

Tataki de Melancia – The Green Affair (Lisboa)

As Sete Maravilhas da Horta – Fava Tonka (Matosinhos)

Fumeiro para Todos – O Mirandês (Miranda do Douro)

Migas Alentejanas e Salada do Monte – Sol Dourado (Zambujeira, Odemira)

Salada de Quinoa com Vinagrete de Noz – Viridi (Penela)

As Lentilhas e o Rabanete – Castas e Pratos (Peso Da Régua)

Batata e Pimenta da Terra – Anfiteatro (Ponta Delgada)

Twist de Chícharos com Aromas do Bosque – Cooking and Nature (Porto de Mós)

Carpaccio 7 Tomates – Casa da Esquila (Sabugal)

Salada da Terra – Eva.Pecadonatural (Santarém)

Cozido à Portuguesa Vegano – Bem Te Quer (Setúbal)

Trio de Cogumelos com Tarrestre e Grelos – Jenny & Carmie (Viana do Castelo)

Peixe e Marisco

Salmonete à la Chef Koschina – Vila Joya (Albufeira)

Arroz de Robalo Selvagem – Marquês de Marialva (Cantanhede)

Linguado Selvagem, Açorda, Bivalves, Açafraão – Fortaleza do Guincho (Cascais)

Atum com Tempura de Legumes – Acontece Avenida (Elvas)

Empada de Garoupa e Corvina – Taberna Típica QuartaFeira (Évora)

Sardinha, Beringela e Maracujá – Akua (Funchal)

Polvo Assado com Arroz de Especiarias – Canastra do Fidalgo (Ílhavo)

Mista de Peixe – Caloura Bar (Lagoa)

Rabos de Polvo das Bruxas – Bem Bô (Mirandela)

Trilogia de Polvo – Pangeia (Nazaré)

Robalo e Tomate Coração de Boi – Paço dos Cunhas de Santar (Nelas)

Filete de Robalo da Zambujeira – Costa Alentejana (Odemira)

Truta com Vinagrete – Trutalcôa (Sabugal)

Ensopado de Achigã e Lagostim – Santo Amaro (Sertã)

Arroz de Carabineiro e Algas – O Zagaia (Sesimbra)

Bacalhau à Papa-Figos – Papa-Figos (Torres Novas)

Arroz de Ovas de Ouriço-do-mar – Tasquinha da Linda (Viana Do Castelo)

Bacalhau Confitado em Azeite – Ferrugem (V.N. Famalicão)

Robalo com Crosta de Amêndoa – Zizi (V. N. Gaia)

Bacalhau, Carabineiro, Amêijoas e Cuscos Transmontanos – Cais da Villa (Vila Real)

Carne

Borrego – Casa Da Calçada (Amarante)

Estrela do Mosteiro – Mosteiro do Leitão (Batalha)

Naco de Novilho DOP da Malhadinha – Malhadinha (Beja)

Tornedó de Vitela Mirandesa – Geadas (Bragança)

Alcatra de Veado com Creme de Queijo Corno – Cabra Preta (Castelo Branco)

Cachaço Assado no Forno – Taberna Típica Quarta-Feira (Évora)

Rabo de Boi e Pasta De Trufa – Kampo (Funchal)

Tábua de Carnes – A Casa do Abel (Lagoa)

Paleta de Cabrito do Solar – Solar dos Presuntos (Lisboa)

Leitão 3 Andamentos – Rei dos Leitões (Mealhada)

Chanfana de Javali e Migas – Xisto (Penela)

Perna de Cabrito Assada – Castas e Pratos (Peso da Régua)

Bochecha Confitada – Entre Portas (Pinhel)

Tora de Novilha – Sal, Alho E Etc. (Portalegre)

Bode Capado no Forno – Ó Balcão (Santarém)

Bochechas de Porco Ibérico Estufadas – Lagar da Mesquita (São Brás De Alportel)

Secretos de Porco Preto e Berbigão – O Zagaia (Sesimbra)

Lombo de Boi com Frutos do Bosque – Pecado Capital (Viana do Castelo)

Rojão e Sarrabulho de Cogumelos – Ferrugem (V.N. Famalicão)

Javali com Castanhas – O Cortiço (Viseu)

Cozinha Molecular

Carpaccio de Atum e Vieiras – Soul Sushi (Almada)

Lírio dos Açores – Casa da Calçada (Amarante)

Bacalhau e Salada de Verão – Salpoente (Aveiro)

Cuscos de Vinhais, Cogumelos e Vieiras – Contradição (Bragança)

Gaspacho de Tomate e Cavala – Arcadas (Coimbra)

Cabrito na Fogueira – Alkimya (Covilhã)

Peito de Pato Corado – Degust’ar (Évora)

Banana Prata em Diferentes Texturas – Galáxia Skyfood (Funchal)

Salmonete com Escamas Crocantes – Fifty Seconds Martin Berasategui (Lisboa)

Borrego de Leite e Feijocas de Forno – Casa de São Lourenço (Manteigas)

Abrunho e Cachaço – Paço dos Cunhas de Santar (Nelas)

Leitão Malhado de Alcobaça, Morcela & Jus – Hotel Evolutee Royal Óbidos (Óbidos)

Textura de Ananás dos Açores – Anfiteatro (Ponta Delgada)

Carabineiro, Gaspacho e Camomila – Vista (Portimão)

Visita À Cova da Beira – Casa da Esquila (Sabugal)

Banana Prata em Diferentes Texturas – Galáxia Skyfood (Funchal)

Salmonete com Escamas Crocantes – Fifty Seconds Martin Berasategui (Lisboa)

Borrego de Leite e Feijocas de Forno – Casa de São Lourenço (Manteigas)

Abrunho e Cachaço – Paço dos Cunhas de Santar (Nelas)

Leitão Malhado de Alcobaça, Morcela & Jus – Hotel Evolutee Royal Óbidos (Óbidos)

Textura de Ananás dos Açores – Anfiteatro (Ponta Delgada)

Carabineiro, Gaspacho e Camomila – Vista (Portimão)

Visita À Cova da Beira – Casa da Esquila (Sabugal)

Fataça na Telha – Blackfrog (Santarém)

Laranja da Vidigueira – Quinta do Quetzal (Vidigueira)

Veado no Bosque – Dom Júlio (V.N. Cerveira)

Tributo A Rui Moura Alves – Ferrugem (V.N. Famalicão)

Cabrito Transmontano, Alheira e Vinho do Porto – Cais Da Villa (Vila Real)

Doçaria

Monte Abrantino – Casa Chef Víctor Felisberto (Abrantes)

Amêndoa do Douro – Casa da Calçada (Amarante)

Bolo de Queijo com Alvarinho – A Colonial (Barcelos)

Coininhas – Confeitaria Santa Coina (Barreiro)

Aromas de Primavera – Pousada Convento De Belmonte (Belmonte)

Boletos, Castanha e Chocolate – G Pousada (Bragança)

A Torta de Laranja do Meira – Hotel Meira (Caminha)

Bombom com Queijo de Nisa DOP – Toca do Chocolate (Castelo De Vide)

Segredo do Templo – Dom Joaquim (Évora)

Iogurte, Maracujá e Azeitona Negra – Kampo (Funchal)

MilFolhas da Colmeia – Colmeia (Guarda)

Citrinos do Algarve – Atlântico (Lagoa)

Rabanada do Pudim do Abade – Pudim Do Abade (Lisboa)

Queijada Afonso – Afonso (Montemor-o-Velho)

Brisa do Lis com Texturas de Maçã – Hotel Evolutee Royal Óbidos (Óbidos)

A Abóbora e o Queijo – Castas e Pratos (Peso Da Régua)

Queijada Ponta Delgada – A Colmeia (Ponta Delgada)

Duquesa – Museu Vivo da Fogaça (Santa Maria Feira)

Migas Doces – Molhó Bico (Serpa)

Crumble de Maçã Bravo Esmolfe – Palace (Viseu)

TAGS

#7 MARAVILHAS

#7 MARAVILHAS DA NOVA GASTRONOMIA

#RTP1

