



## 7 MARAVILHAS DA NOVA GASTRONOMIA: DIRETO EM SETÚBAL

**Publicada:** 13 de julho de 2021

A primeira eliminatória do concurso 7 Maravilhas da Nova Gastronomia, que visa promover o setor da restauração e a produção nacional, foi transmitida em direto ontem, a partir do Parque Urbano de Albarquel, em Setúbal.

Ao longo de mais de cinco horas de emissão, entre a manhã e a tarde, o programa televisivo transmitido na RTP destacou sabores, tradições, ofertas turísticas e particularidades sobre o património histórico e natural de Setúbal.

O diretor do Departamento de Cultura, Desporto, Direitos Sociais e Juventude da Câmara Municipal de Setúbal, Luís Liberato, foi um dos convidados para falar sobre o Maravilha do Sado, embarcação típica dos anos 50, recuperada em 2014 pelo município.

“Temos um programa dirigido sobretudo às crianças de 1.º ciclo, chamado Educar no Mar, através do qual são dados a conhecer as espécies, o mar, o património, a própria embarcação e respetiva arte de construção e as pradarias marinhas”, destacou Luís Liberato, assinalando que “o objetivo é aproximar as pessoas do mar e do rio”.

As ofertas turísticas da região estiveram igualmente representadas com a Behur – Marítimo Turística, com o contributo do pescador de Setúbal Miguel Sena.

Também a diretora da Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal, Helena Lucas, a professora de Comunicação e Marketing daquele estabelecimento de ensino especializado, Joana Borié, e as pescadoras Dina Santos e Sandra Lázaro, do projeto “Guardiãs do Mar”, se fizeram representar no programa “7 Maravilhas da Nova Gastronomia”.

Ao vivo, o chef Mauro Loureiro, formador da Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal, acompanhado pelos estudantes Sérgio Soares e Ana Farinha, mostrou como se confeciona um cremoso de carolino do Sado com beterraba e salada de funcho.

Artistas com ligações a Setúbal estiveram igualmente em destaque, como foi o caso da presença em palco do grupo musical Alcorrazes.

Esta primeira eliminatória do concurso, filmada com a baía do Sado e a Serra da Arrábida como pano de fundo, pode ser vista na página <https://www.rtp.pt/play/p9061/e557338/7-maravilhas-da-nova-gastronomia>.

José Carlos Malato, Tânia Ribas de Oliveira e Inês Carranca foram os apresentadores de serviço.

A décima edição do concurso 7 Maravilhas, com o tema Nova Gastronomia, aposta numa nova abordagem da tradição e dos produtos endógenos de cada região, promovendo a criação de receitas que devem incluir novos conceitos ao nível da apresentação, da utilização dos ingredientes mais saudáveis e promoção da maior sustentabilidade alimentar.

A competição, promovida pela RTP, divide-se em sete categorias que têm em conta a tradição e as novas opções gastronómicas, designadamente pratos de carne, peixe e marisco, petiscos, pratos vegetarianos, pratos vegan, cozinha molecular e doçaria.

De Setúbal, está a concorrer o Cozido à Portuguesa Vegano, do restaurante Bem Te Quer.

Após uma fase de candidaturas, um painel de especialistas escolheu os sete vencedores regionais em cada uma das sete categorias das vinte regiões do país, num total de 140 selecionados, que vão ser apresentados e submetidos à votação do público em programas transmitidos em direto pela RTP.

As rondas de competição decorrem em diferentes cidades do país durante os meses de julho e agosto.

A primeira eliminatória, realizada ontem em Setúbal, apresentou a categoria de Peixes e Mariscos.

A gala final do concurso, que vai escolher as 7 Maravilhas da Nova Gastronomia em Portugal, está marcada para o dia 4 de setembro.