

Feito em Portugal

# Foram anunciadas as 140 iguarias finalistas regionais das “7 Maravilhas de Portugal”. O seu concelho está presente?

Mais de um milhar de candidaturas, provenientes de todo o país, resultaram numa lista de 140 iguarias finalistas à edição deste ano do concurso “7 Maravilhas de Portugal”. Em 2021, a competição tem como mote “7 Maravilhas da Nova Gastronomia”. Há muitos argumentos de norte a sul do país para nos deliciarmos.



7 Maravilhas de Portugal

Depois da Organização das “7 Maravilhas de Portugal” ter recebido a sugestão de 1147 candidaturas dedicadas ao tema a concurso a “Nova gastronomia”, o painel de especialistas composto por 140 elementos de todos os 18 distritos e duas regiões autónomas, teve a função de efetuar a primeira seleção dos estabelecimentos, reduzindo a lista para sete restaurantes e chefes candidatos por distrito e regiões autónomas em cada uma das sete categorias.

Os candidatos estão organizados a partir de sete categorias, que expressam as várias opções de iguarias da **Nova Gastronomia**, “tendo em conta não só a tradição que temos em Portugal, mas colocando igualmente nos pratos da balança, novas opções gastronómicas, que traduzem as escolhas de segmentos da população cada vez mais alargados e onde se afirma uma preocupação cada vez mais notória com a saúde pública e com a sustentabilidade alimentar. Entendendo-se por iguarias a comida requintada e saborosa, por extensão, qualquer comida bem confecionada”, sublinha a organização do concurso.

Confira na lista abaixo as 140 iguarias finalistas



As categorias a concurso são: Petiscos, Vegetariana, Vegana, Peixe e Marisco, Carne, Cozinha Molecular e Doçaria.

“Dez 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 Luís Segadães, presidente das 7 Maravilhas.

“Em 2021 vamos 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. Desde sempre que os Portugueses valorizaram o ‘estar à mesa’. Comer é um ato social único, uma alegria imensa, uma felicidade simples e fácil de obter que, mesmo nos tempos difíceis de hoje, não queremos abdicar, reforça Luís Segadães.

“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”, acrescentou.

As 140 Iguarias Finalistas Regionais serão apresentadas a 8 de julho, por Sónia Araújo e José Carlos Malato, a partir da Maia, numa emissão da RTP 1, à qual se junta a repórter Rita Belinha.

A partir de 12 de julho terão lugar as respetivas eliminatórias regionais num total de 14 programas transmitidos em direto no daytime da RTP, a partir de várias regiões do país, onde serão apurados 7 candidatos por categoria, num total de 49 pré-finalistas.

Também a partir desta data estará à venda, em banca com o jornal "Público" e nos Postos de Abastecimento Cepsa, o "Guia Oficial das 7 Maravilhas da Nova Gastronomia".

A 1ª edição será sobre as 140 iguarias de 140 chefes de cozinha, que participam no concurso, com 140 harmonizações de vinho, que vão surpreender e deliciar.

