



7 Maravilhas da Nova Gastronomia já tem finalistas

Por **Marketeer** — em **10:41, 8 Jul, 2021**

Já são conhecidas as 140 iguarias finalistas da fase regional da [edição deste ano das 7 Maravilhas, dedicada à Nova Gastronomia](#). Estas são as propostas que mais se destacam por entre as 1.147 candidaturas submetidas e que foram, entretanto, analisadas por um painel de jurados de todos os distritos e regiões autónomas do País.

Agora, na fase que se segue, a escolha passa para as mãos do público, que terá oportunidade de votar. As 140 iguarias vão ser apresentadas hoje, num programa apresentado por Sónia Araújo e José Carlos Malato, com transmissão na RTP1.

A partir do próximo dia 12, arrancam as eliminatórias regionais, num total de 14 programas, para descobrir quais as iguarias que chegarão à última fase desta iniciativa. Também estas eliminatórias serão transmitidas em directo na RTP1, resultando na selecção de sete candidatos por categoria, ou seja, 49 pré-finalistas.

«10 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», afirma Luís Segadães, presidente das 7 Maravilhas, justificando o tema escolhido para este ano.

Segundo o responsável, a intenção é reconhecer e premiar uma gastronomia nova mas inspirada na tradição, que vai buscar produtos endógenos e que os eleva a conceitos frescos, sem esquecer a importância da saúde e da sustentabilidade.

«Desde sempre que os portugueses valorizaram o 'estar à mesa'. Comer é um acto social único, uma alegria imensa, uma felicidade simples e fácil de obter 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», acrescenta Luís Segadães.