

Já são conhecidas as “7 Maravilhas da Nova Gastronomia”. Conheça todos os vencedores

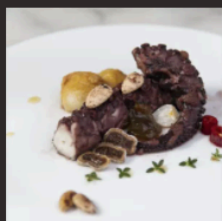
Após uma maratona de vários meses para apurar os vencedores do concurso “7 Maravilhas da Nova Gastronomia”, eis que foram anunciados, a 4 de setembro, os pratos ganhadores.



Vencedor na categoria "Doçaria", as Coininhas do Barreiro. · 7 Maravilhas da Gastronomia

Petiscos, pratos vegetarianos e veganos, peixe e marisco, cozinha molecular, carne e doçaria, foram as categorias à prova e a concurso em mais uma eleição das “7 Maravilhas de Portugal”, iniciativa esta ano dedicada à Nova Gastronomia, com o mote na reinvenção e reinterpretção.

Depois do concurso ter iniciado há alguns meses com 1147 restaurantes concorrentes de todo o território nacional, o júri chegou aos vencedores, anunciando-os numa gala que decorreu em direto, no passado sábado, 4 de setembro, na RTP 1 e RTP Internacional. O espetáculo contou com a apresentação de Catarina Furtado e José Carlos Malato.



Na categoria “Petiscos”, o prato vencedor foi a Tábua de Polvo, (restaurante Batista, em Caminha). Na categoria “Vegetariana”, arrecadou o título o prato Algarve, do campo à salina, à terra (Praia Verde Boutique Hotel, em Castro Marim). Já na categoria “Vegana” agradou ao júri o Mil-folhas de batata, cantarelos e bolota, cor de tangerina (Guimarães), enquanto que a categoria “Peixe e Marisco” viu a atribuição do prémio entregue aos Rabos de polvo das bruxas (Bem Bô, em Mirandela).

Na categoria “Cozinha Molecular” saiu vencedor o prato Veado no bosque (Vila Nova de Cerveira), na categoria “Carne” o prato concorrente Estrela do mosteiro (Mosteiro do Leitão, na Batalha) e, finalmente, na “Doçaria”, as Coininhas (Confeitaria Santa Coina, no Barreiro).

“Como nós não somos só passado, somos também o presente e já o futuro, a temática deste ano consegue reunir uma série de irresistíveis sugestões gastronómicas para todos os gostos, o que faz desta ‘**Nova Gastronomia Portuguesa**’ a edição mais inclusiva de sempre”, sublinhou Catarina Furtado, embaixadora das “7 Maravilhas”.

Para José Carlos Malato, também ele embaixador das "7 Maravilhas", “num ano difícil para este setor, voltamos ao país real na vontade de mostrar o trabalho que os chefes portugueses têm investido, não obstante as adversidades. Portugal reinventa-se neste novo futuro”.

“A edição de 2021 das '7 Maravilhas' foi a primeira que não premiou o que já é conhecido de todos. Esta edição procurou contribuir para o renascimento do setor da restauração, num ano marcado pela crise da Covid, mas também procurou o melhor que os nossos cozinheiros e cozinheiras criativas sabem fazer, na busca incessante dos sabores únicos e autênticos que definem Portugal. Procurámos ainda alertar para o papel da alimentação nas mudanças climáticas e o papel que tem na saúde, através das melhores escolhas que todos deveremos fazer no nosso dia-a-dia.” palavras de Luis Segadães, Presidente das "7 Maravilhas".

Desde 2007, foram os seguintes os concursos realizados no âmbito das "7 Maravilhas": “7 Maravilhas de Portugal” (Património Histórico), “7 Maravilhas de Origem Portuguesa no Mundo” (Património Histórico), “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”, “7 Maravilhas da Cultura Popular”.

