

Vista Alegre cria troféus 7 Maravilhas

Valorização “Os troféus das 7 Maravilhas da Nova Gastronomia são um reconhecimento da essência da mais preciosa portugalidade servida com marca Vista Alegre”, refere Nuno Barra, director de Marketing & Design

A Vista Alegre aliou-se às 7 Maravilhas, com a criação dos troféus Finalistas e Vencedores da Nova Gastronomia. “A valorização da excelência de sectores tradicionais portugueses ganha destaque para além da mesa posta, expondo símbolos da sinergia entre a história e de toda a alma que caracteriza o povo português, como a gastronomia”, referiu o director de Marketing & Design da Vista Alegre.

Segundo Nuno Barra, “o reconhecimento global, a colaboração frequente com designers prestigiados e os laços criados com chefs de renome internacional, com os quais desenvolve colecções, contribuem para fortalecer a associação da Vista Alegre à alta gastronomia”. “Os troféus das 7 Maravilhas da Nova Gastronomia são um reconhecimento da essência da mais preciosa portugalidade servida com marca Vista Alegre”, destacou.

Depois de terem sido apuradas as últimas finalistas, através de votação popular, em directo num programa especial de repescagem realizado na Sertã, iniciou-se agora a contagem decrescente para a realização da Grande Final, que decorre no



Nuno Barra destaca “a colaboração frequente [da Vista Alegre] com designers prestigiados”

dia 4 de Setembro, a partir das 21 horas.

Nesta fase do concurso, há duas candidatas por cada categoria: petiscos, vegetariana, vegana, peixe e marisco, carne, cozinha molecular e doçaria. Das 14 finalistas apuradas nas pré-finais e repescagem, vão ser

A Vista Alegre aliou-se às 7 Maravilhas, com a criação dos troféus Finalistas e Vencedores da Nova Gastronomia

eleitas, pelos portugueses, as sete iguarias, uma por cada categoria, como as 7 Maravilhas da Nova Gastronomia. A votação das 14 finalistas termina a 4 de Setembro, durante a Gala da Declaração Oficial, que será apresentada por Catarina Furtado e José Carlos Malato. ◀

14 FINALISTAS EM VOTAÇÃO

Categoria Petiscos

Tábua de polvo - Baptista (Caminha) - 760 207 720
Alma serrana - Dsignal Wine House (Guarda) - 760 207 711

Categoria Vegetariana

Algarve, do campo à salina, à terra - Praia Verde Boutique Hotel (Castro Marim) - 760 207 753
Terrina de legumes bio da Malhadinha - Malhadinha (Beja) - 760 207 759

Categoria Vegana

Mil folhas de batata, cantarelos e bolota - Cor de Tangerina (Guimarães) - 760 207 787
Tubulado de legumes - Bistro Terrace (Armamar) - 760 207 790

Categoria Peixe e Marisco

Filete de robalo da Zambujeira - Costa Alentejana (Odemira) - 760 207 706
Rabos de polvo das bruxas - Bem Bô (Mirandela) - 760 207 827

Categoria Cozinha Molecular

Veado no bosque - Dom Júlio (Vila Nova de Cerveira) - 760 207 769
Carpaccio de atum e vieiras - Soul Sushi (Almada) - 760 207 814

Categoria Carne

Estrela do Mosteiro - Mosteiro do Leitão (Batalha) - 760 207 795
Naco de novilho DOP da Malhadinha - Malhadinha (Beja) - 760 207 796

Categoria Doçaria

Coinhas - Confeitaria Santa Coína (Barreiro) - 760 207 745
Citrinos do Algarve - Atlântico (Lagoa) - 760 207 744