



Bolo de cabeça, Figs em calda, Negro de Torres Novas e Pastel de feijão foram os doces torrejanos que passaram a 1.ª fase da eliminatória das 7 Maravilhas Doces de Portugal, que pretende homenagear em 2019 as memórias que fazem de Portugal um país de mestres pasteleiros e as inovações que sabiamente introduzem os produtos únicos de cada região na arte da doçaria.

O Painel de Especialistas votou e ficaram identificados os 420 doces que avançam na eleição das 7 Maravilhas Doces de Portugal®.

Agora esta lista será reduzida a 7 doces por distrito ou região autónoma, chegando à lista final de 140 doces que avançam para votação do público.

Este Painel de Especialistas é constituído por 140 personalidades, 7 de cada distrito e regiões

autónomas.

Recorde-se que a organização recebeu 907 candidaturas, até ao passado dia 17 de março, num envolvimento sem precedentes de todo o país.

Estes 140 doces vão ser revelados a 7 de maio e são votados pelo público em 20 programas de daytime, a emitir em direto pela RTP, nos meses de julho e agosto. De cada programa na RTP sai um pré-finalista que passa às semifinais.

De recordar que o Município de Torres Novas candidatou um total de sete doces. Foram eles:

- Pastel de Feijão de Torres Novas | Produtor Helena Inácio | Categoria Bolo de Pastelaria
- Arroz Doce | Produtor Restaurante Mário Alturas | Categoria Doce de Colher
- Torta de Torres Novas de Mel e Figo | Produtor Carla Aguiar Unipessoal, Lda. | Categoria Doce à Fatia
- Pastel de Torres Novas com Figo | Produtor Carla Aguiar Unipessoal, Lda. | Categoria Bolinhos
- Bolo de Cabeça | Produtor Carla Aguiar Unipessoal, Lda. | Categoria Doces Festivos
- Figos em Calda | Produtor Casa das Rendufas | Categoria Compotas e Mel
- Negro de Torres Novas | Produtor Esteiros Ribatejo | Categoria Doces de Inovação

Esta candidatura pretende honrar e reconhecer a doçaria torrejana, pela sua tradição, capacidade de inovação e aposta nos produtos endógenos, nomeadamente o figo, o mel e os frutos secos.

As 7 Maravilhas Doces de Portugal® têm o objetivo de eleger os melhores doces de Portugal, enfatizando a tradição e a inovação, associadas a determinada região do país.