



Bolo de Cabeça e Pastel de Feijão foram os doces torrejanos que passaram a 2.^a fase eliminatória das 7 Maravilhas Doces de Portugal. O Painel de Especialistas votou e ficaram apurados 140 doces, 7 de cada distrito e regiões autónomas. Recorde-se que a organização recebeu 907 candidaturas, num envolvimento sem precedentes de todo o país.

No distrito de Santarém, são também finalistas: Arrepiados (Santarém), Bons Maridos (Ferreira do Zêzere), Fatias de Tomar (Tomar), Palha de Abrantes (Abrantes) e Celestes de Santa Clara (Santarém).

Estes doces serão 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 pretendeu 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.