Arroz Europeu.

Bom para si, precioso para o ambiente.

RISO ITALIANO

Carolino arroz da Portugal

RIZ DE CAMARGUE

CAMPANHA FINANCIADA COM AUXÍLIO DA UNIÃO EUROPEIA

A UNIÃO EUROPEIA APOIA CAMPANHAS QUE PROMOVEM O RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

ARROZAIS EUROPEUS:
UM TESOURO DE BIODIVERSIDADE

O arroz cresce em terrenos submersos de água, agroecossistemas criados pelo homem que são desde sempre o habitat de inúmeras espécies animais e vegetais. Não por acaso é dito que os orizicultores cultivam a água.

É assim hoje e é assim desde sempre!

O arrozal é um sentinela que supervisiona o território.
Alguns chamam-no de santuário ambiental, mas para quem o vive diretamente é simplesmente um território fascinante.

Quando falamos de arroz cultivado na Itália, França e Portugal não falamos só de um setor, mas de um verdadeiro sistema que compreende o território e o mundo agrícola.

Aqui a biodiversidade, isto é, a grande variedade de organismos que tornam vivos os ecossistemas, é parte integrante da atividade agrícola e a sua conservação é essencial para o bom resultado da prática orizícola.

Por causa dessas características peculiares da orizicultura praticada em clima temperado, diversos terrenos cultivados com arroz foram inseridos na rede Natura 2000, a rede europeia de áreas protegidas, para construir um reforço fundamental para a tutela do património natural da União Europeia.

Ambiente e agricultura, atividade humanas e processos naturais encontram dessa forma, nos arrozais geridos com técnicas que seguem os critérios de sustentabilidade ambiental, um equilíbrio positivo.

ORIZICULTURA EUROPEIA E SUSTENTABILIDADE

O sistema orizícola da Itália, França e Portugal olha em frente, para a agricultura do futuro, com práticas que graças às tecnologias de precisão agrícolas, melhoram as produções dentro do respeito pelo ambiente. Aqui há o saber, que é conjugado com a mais moderna tecnologia para uma orizicultura sempre mais sustentável.

A abordagem à sustentabilidade na orizicultura consiste antes de tudo de um emprego cuidadoso e responsável dos meios de produção necessários para a cultura do arroz e, principalmente, do recurso hídrico. Ao partir do pressuposto que a grande quantidade de água empregada na orizicultura não deve "ser perdida", pois durante o ciclo de cultura é recolocada em circulação a nível territorial, tal recurso é assim gerido com o cuidado necessário para que seja restituída ao sistema nos mesmos padrões de qualidade iniciais.

Cada vez mais, é registada também uma intensificação das técnicas voltadas para garantir uma maior sustentabilidade da cultura. Entre elas encontramos o adubo verde das culturas intercalares que prevê a sementeira de plantas úteis para a fertilização de terrenos entre uma colheita e outra, a submersão invernal dos solos que suporta a biodiversidade típica dos ambientes aquáticos, os trabalhos de conservação dos terrenos que permitem uma economia energética visível ao oferecer ao ambiente a possibilidade de se regenerar na autonomia e agricultura de precisão, capaz de variar no interior dos canteiros de arroz as quantidades de fertilizantes e princípios ativos para maximizar a produção com o mínimo impacto ambiental. Também a produção recorrendo a medidas Agro-ambientais permite melhorar a cultura orizícola.

O maneio das águas e do solo, ou seja, são ações que se assemelham, ao incidir uma sobre a outra com uma estreita ligação. Técnicas tradicionais unidas a abordagens inovadoras representam os princípios sobre os quais se funda a sustentabilidade da orizicultura: uma arma primordial na luta contra as mudanças climáticas que permite a armazenagem de dióxido de carbono no solo e diminui a liberação de gases de efeito estufa na atmosfera. Mantendo as "zonas húmidas"

(wetlands) tão necessárias para evitar a desertificação dos solos, uma vez que as zonas de cultivo de arroz estão muitas vezes em zonas próximas do mar, na foz dos rios (deltas dos rios), evitam a salinização das terras a montante e utilizam uma água que de outro modo se perderia para o mar sem qualquer utilidade, além de evitar zonas de pantanal que no passado traziam muitas doenças para as populações locais. Pode-se afirmar, que é água dos rios que não se perde no mar e dela se faz um alimento notável.

OS VALORES DO ARROZ EUROPEU

Os panoramas que caracterizam a orizicultura europeia representam um património paisagístico de grande destaque. Por séculos, de fato, os arrozais foram e ainda são hoje o centro nevrálgico de muitas realidades agrícolas, pois em torno do cultivo de tal alimento, precioso e nutritivo, há comunidades desenvolvidas e tradicionais.

A orizicultura nunca deixou de ser portadora de valores culturais e económicos, que exatamente nas áreas rurais encontram a sua expressão máxima. Conservação da paisagem da cultura do arroz, preservação das tradições, experimentação de técnicas inovadoras, oferta ocupacional nos territórios voltados ao cultivo juntamente com a criação de um setor vocacionado com forte determinação a tutelar e defender ao máximo a orizicultura do território europeu, são elementos típicos das zonas marcadas pela cultura do arroz.

O resultado de tudo isso? Um alimento controlado desde as primeiras fases de produção cujo gosto único envolve sabor e tradições, em relação à terra e para as pessoas que lá trabalham e habitam.

DE ONDE NASCE A QUALIDADE DO ARROZ EUROPEU

Além das inúmeras vantagens que a produção sustentável do arroz europeu tem para as comunidades, o produto que tem origem na Itália,

Portugal e França é garantia de qualidade e de segurança alimentar. As variedades cultivadas nesses Países mediterrâneos têm características organoléticas únicas que o tornam adequado para pratos de tradição e para as receitas mais inovadoras. Um produto único e irrepetível que nasce da tradição e que exatamente da sua história, parte para se renovar com variedade sempre mais alinhado com os gostos do consumidor. Para se imaginar uma variedade futura, parte-se de facto, daquilo que sabemos do passado. Mais do que uma técnica, é a forma de pensar a cadeia de fornecimento de arroz nos países produtores da União, para tornar a cultura do arroz cada vez mais sustentável, sabendo que o fio que une os campos, as pessoas que neles trabalham, as fábricas de arroz, os laboratórios de pesquisa e os restaurantes e consumidores são um importante tecido vivo.

Assim, o setor de arroz europeu cria um sistema que deve ficar em equilíbrio; para que após a colheita, o arroz europeu possa alcançar as mesas dos consumidores consciente de ser o melhor arroz possível. Não um simples arroz, mas um arroz que pode ser ser reconhecido.

Um arroz produzido nestes territórios a conhecer e reconhecer. Admirável, porque é único!

www.sustainableEUrice.eu

O conteúdo desta campanha de promoção representa as opiniões do autor e é da sua exclusiva responsabilidade. A Comissão Europeia e a Agência de Execução Europeia da Investigação (doravante «REA») não assumem qualquer responsabilidade pela utilização que possa ser feita das informações neste conteúdo.