www.sustainableEUrice.eu

Arroz Europeu *bom para si* precioso para o *meio ambiente*

** Arroz Carolino de cogumelos*

UMA ORIZICULTURA SUSTENTÁVEL PARA UM PRODUTO SEGURO E DE QUALIDADE.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

RISO ITALIANO · Carolino arroz de Portugal · Riz de Camargue

CAMPANHA FINANCIADA COM AUXÍLIO DA UNIÃO EUROPEIA

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

Como se faz para reconhecer um arroz bom, de qualidade, seguro e atento ao ambiente?

Não é necessário obrigatoriamente ser um especialista, basta só prestar atenção à sua origem.

Se um arroz foi produzido na Europa, **não pense duas vezes**: coloque-o no carrinho!

Arroz europeu: aprenda a reconhecê-lo

Conhecer a origem do arroz fornece algumas indicações úteis sobre a sua **sustentabilidade, qualidade** e **segurança alimentar**.

O arroz europeu se identifica com o **tipo Japonica**, cultivado sobretudo nos climas mediterrâneos e comercializado com nomes de variedades que apresentam um grão redondo, médio ou longo, ideais para milhares de receitas. Não faltam porém os cultivos dos tipos de arroz indica, longo e afilado, eles também estão à disposição do consumidor para os pratos mais rebuscados.

Itália, França, Espanha e Portugal estão entre os principais Países europeus produtores de arroz Japonica e garantem ao consumidor um produto de qualidade e dentro do r**espeito do ambiente.**

Entretanto, o arroz europeu fala também muito mais.

Com o arroz europeu, o ambiente sorri

Quando se escolhe o arroz europeu, fica-se do lado do ambiente por uma série de razões:

- **Tutela dos recursos hídricos,** porque a água utilizada para o cultivo do arroz entra no sistema de canais, alaga os arrozais e então retorna ao débito natural.

- **Proteção da biodiversidade**, porque os arrozais representam um rico ecossistema, com tantas espécies animais e vegetais que encontram o seu habitat nas amplas extensões de água.

- **Salvaguarda do ambiente,** porque a utilização de técnicas agrícolas sustentáveis contribui para a conservação do equilíbrio ecológico das zonas húmidas, desde sempre, um dos fatores determinantes no contraste às mudanças climáticas.

- **Ajuda da preservação das paisagens rurais**, porque a cultura do arroz ajuda a manter vivo um ambiente onde continuam a viver a história e a tradição.

Levar para casa a qualidade e a segurançayou

Ao escolher o arroz europeu, protege-se o nosso ambiente, ao mesmo tempo que leva-se à nossa cozinha também um **produto excelente** sob diversos aspectos.

As variedades cultivadas na **Itália, Portugal e França** têm características organoléticas únicas que se prestam a mil receitas.

As técnicas de cultivo e produção do arroz europeu respondem aos **altos padrões de qualidade** para garantir a absoluta segurança dos produtos. As operações exclusivamente mecânicas às quais o arroz recolhido é submetido à transformação industrial de arroz para ser processado deixam inalterado o valor natural e as características organoléticas do produto. São então as **análises e controlos** que garantem a qualidade e a segurança do produto que encontra-se nas lojas. Muito importantes são os **controlos sobre a salubridade do arroz**, que verificam o respeito dos limites de lei em relação à qualidade, metais pesados e fitofarmacêuticos.

A excelência do setor de cultura de arroz europeu é confirmada também pelas tantas **variedades de marca IGP** (Indicação Geográfica Protegida) e **DOP** (Denominação de Origem Protegida) que podem ser encontradas no comércio.

Colocar na mesa a saúde e um sabor único

O arroz europeu que se adquire é sinónimo de **sabor** e de **qualidade nutricional**. O arroz pode ser definido como "cereal da saúde" pela sua digestibilidade e os seus elevados valores nutricionais que o tornam um **perfeito aliado do seu bem estar**. O arroz, e a farinha que é obtida, é particularmente indicado também no caso de intolerância ao glúten, que não é absolutamente encontrado no cereal.

O arroz europeu revela-se muito versátil na cozinha, ideal quer para preparar os **pratos típicos** quer as **receitas mais modernas e procuradas**. As grandes tradições culinárias europeias, de fato, encontram no arroz um ingrediente perfeito para preparar pratos onde a qualidade está sempre junto, ao lado, de um **sabor inimitável**.

Há **tantas receitas** que pode-se tentar preparar com o arroz europeu, entre as quais propõe-se: *Arroz com amêijas e 'galletti' "bulhão pato", Risoto de vinho tinto com linguiça e creme de feijão borlotti, Risoto com cogumelos ao vinho do Porto, Arroz e marisco, Riz au lait.* Para descobrir a preparação dessas receitas, vá ao sítio **www.sustainableEUrice.eu**

Arroz europeu, bom para as pessoas, precioso para o ambiente.

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.