

# Arroz Europeu.

Bom para si,  
precioso para o ambiente.



## 3º Congresso Europeu do Arroz em Lisboa

### "Arroz, alterações climáticas e gestão da água. Desafios para o arroz europeu".

15 de novembro de 2023 - das 10.00 às 14.00 horas

Eurostars Universal Lisboa

Na quarta-feira, **15 de novembro**, realiza-se em **Lisboa** o **terceiro Congresso Europeu do Arroz**. O evento faz parte do projeto trienal **Sustainable EU Rice - Don't Think Twice**, que visa promover e valorizar o **arroz japónica europeu**, realçar a **sustentabilidade ambiental** da sua produção e sensibilizar os consumidores para os seus **elevados padrões de qualidade**.

Depois de Paris e Milão, a terceira edição do Congresso Europeu do Arroz chega a **Lisboa**, atraindo chefes de cozinha, jornalistas, *influencers*, agrónomos e investigadores ao Eurostars Universal Lisboa (Avenida D. João II, lote1.12.1, Parque das Nações).

O encontro abordará um tema muito ligado à atualidade: a relação essencial entre a cultura do arroz e a água, na sequência das consequências das alterações climáticas.

**Marco Romani**, Chefe do Departamento de Agronomia e Proteção das Culturas do **Centro de Investigação do Arroz**, falará sobre a sustentabilidade agronómica e ambiental da cultura do arroz, com particular destaque para o uso sustentável dos recursos hídricos. **Corrine Romero**, Secretária-Geral do Syndicat des Riziculteurs de France et Filière, falará em seguida sobre as técnicas agrícolas que contribuem para a preservação do equilíbrio ecológico das zonas húmidas e para a proteção da biodiversidade, enquanto **Pedro Monteiro**, Presidente da Casa do Arroz, ilustrará o património varietal único do arroz japónica português.

No final da conferência, haverá um momento para a imprensa, durante o qual os representantes das três entidades promotoras, o Diretor-Geral do Ente Nazionale Risi, **Roberto Magnaghi**, o Presidente da Casa do Arroz, **Pedro Monteiro**, e **Corrine Romero**, do Syndicat des Riziculteurs de France et Filière, apresentarão os objectivos do projeto e os resultados das iniciativas promovidas até ao momento. Para evidenciar a diversidade do arroz europeu na preparação de diferentes receitas, das mais tradicionais às mais inovadoras, seguir-se-á uma sessão de **showcooking**, durante a qual um chefe criará ao vivo pratos à base de arroz, sublinhando o papel preponderante deste cereal na tradição gastronómica europeia.

[www.sustainableurice.eu](http://www.sustainableurice.eu)

Para se inscrever na conferência: [3-congresso-europeu-do-arroz.grweb.site](http://3-congresso-europeu-do-arroz.grweb.site)

Para mais informações: [events@sustainableurice.eu](mailto:events@sustainableurice.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.*



CAMPANHA FINANCIADA  
COM AUXÍLIO DA  
UNIÃO EUROPEIA

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

